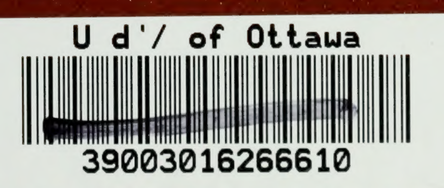

U d'/ of Ottawa
39003016266610





MRT

NOUVEAU VOYAGE AUX ISLES DE L'AMERIQUE,

CONTENANT

L'HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS, l'Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouvernement des Habitans anciens & modernes.

Les Guerres & les Evenemens singuliers qui y sont arrivez pendant le séjour que l'Auteur y a fait.

Par le R. P. LABAT, *de l'Ordre des Fréres Prêcheurs.*

Nouvelle Edition augmentée considérablement, & enrichie de Figures en Tailles-douces.

TOME TROISIE'ME.



A PARIS, RUE S. JACQUES,

Chez CH. J. B. DELESPINE, Imp. Lib. ord. du Roy, à la Victoire & au Palmier.

M. DCC. XLII.

Avec Approbation & Privilege du Roy.

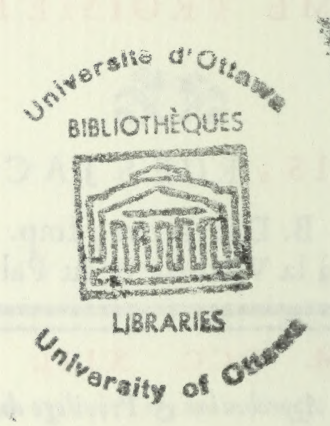

Université d'Ottawa
BIBLIOTHÈQUES
LIBRARIES
University of Ottawa

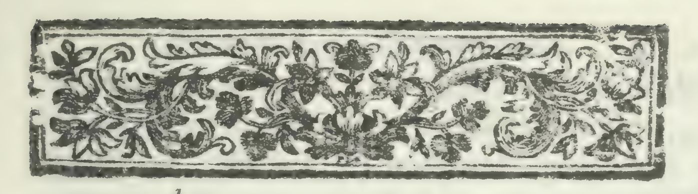


TABLE DES CHAPITRES

de la troisiéme Partie.

Fin de la Table des Chapitres de la troisiéme Partie.

MEMOIRES



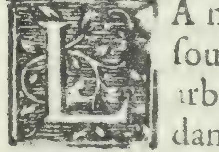
MEMOIRES DES NOUVEAUX VOYAGES FAITS AUX ISLES FRANÇOISES DE L'AMERIQUE.

TROISIE'ME PARTIE.

Continuation de la deſcription de la Guadeloupe.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mouches à miel, & de leur cire. Des Gueſpes; remede à leur piquûre. Des Mouches luiſantes. Des groſſes Mouches cornuës. Des Tatous. Des Agoutis, & des Cochons marons.



LA néceſſité où je me trouvois
ſouvent de faire abbattre des 169
arbres qui ſe rencontroient dans la trace du canal auquel je faiſois travailler, m'a donné occaſion

1696. de voir plusieurs choses que je ne sçavois que sur le rapport d'autrui. J'avois entendu parler du miel & de la cire de la Guadeloupe, sans en rien sçavoir de particulier; car il n'y a point d'abeilles à la Martinique, & d'ailleurs je n'étois pas encore assez agueri avec les serpens pour examiner les bois comme je faisois à la Guadeloupe où il n'y a point de ces sortes d'animaux dangereux. Voici ce que j'ai remarqué des abeilles, de leur miel & de leur cire. Elles sont de moitié plus petites que celles d'Europe; elles sont plus noires & plus rondes; il ne paroît pas qu'elles ayent d'aiguillon, ou si elles en ont, il faut qu'il soit si foible qu'il n'ait pas la force de percer la peau; ainsi on peut dire qu'elles ne piquent point, & que quand on les prend à pleines mains, le leger chatoüillement que l'on sent, vient plutôt du mouvement de leurs pieds que de leurs aiguillons. Elles se retirent dans des arbres creux où elles accommodent leurs ruches & remplissent la capacité du trou qu'elles ont choisi; ou si l'espace est trop grand elles font une espece de dome de cire qui a la figure d'une poire, dans le dedans duquel elles se logent & font leur miel & leurs petits. Leur cire est noire

Abeilles de la Guadeloupe.

ou tout au moins d'un violet foncé : elle ne blanchit & ne jaunit jamais, quelque peine qu'on se soit donné pour lui faire changer de couleur, & pour la rendre propre à faire des chandelles. Ces abeilles ne font point de rayons comme celles d'Europe. Elles renferment leur miel dans de petites vessies de cire, de la figure & de la grosseur des œufs de pigeon, plus pointuës, à peu près comme des vessies de carpe. Quoiqu'on les puisse assez aisément séparer les unes des autres, elles sont cependant si bien rangées qu'il ne paroît aucun vuide entr'elles. La plus grande partie de ces vessies est remplie de miel ; on trouve dans quelques autres une certaine matiere jaune, grenée comme des œufs de carpe, gluante & adherente quand on la touche, & qui n'a point d'autre odeur que celle du miel. Les Négres disent que ce sont les excremens des mouches, j'ai peine à le croire. Leur miel est toûjours liquide, & ne se fige jamais ; il est de couleur d'ambre, & de la consistance de l'huile d'olive. Il est extrêmement doux & agréable. Nos Créolles en imbibent de la cassave fraîche & la mangent avec plaisir. Les Chirurgiens & Apoticaires s'en servent comme de celui d'Europe ; ils disent

1696.

La cire est noire & ne blanchit point.

1696. qu'il est meilleur, plus anodin, plus detersif. Quand on le laisse au soleil, il se fait dessus une croute de l'épaisseur d'un écu d'une blancheur extraordinaire, & grenée comme du sucre, dont elle a le goût & beaucoup plus de douceur. J'en ai quelquefois fait voir à des gens qui la prenoient pour du sucre royal, & qui ne l'auroient jamais connuë s'ils n'en avoient mis sur la langue. On pourroit faire une quantité considérable de ce miel, si on retiroit les abeilles dans des ruches comme on fait en Europe; mais on est fort éloigné dans ces païs-là de se donner de pareils soins. Je n'ai connu qu'un seul habitant nommé Louis Alegre qui en avoit quelques essains dans des pots de raffinerie percez en bas & bien couverts, où ces abeilles travailloient & profitoient beaucoup. Il faut que le Pere du Tertre qui se plaint de n'en avoir jamais pû élever, ait eu bien du malheur dans son entreprise, ou qu'il n'ait pas trouvé le secret de délivrer ses abeilles, des fourmis, qui selon les apparences les auront incommodées & obligées de se retirer.

Qualitez du miel.

A l'égard de la cire elle est toujours trop molle pour en faire des chandelles, du moins je n'ai jamais entendu dire

qu'on l'employât à cet usage. On ne s'en sert dans le païs qu'à faire des bouchons de bouteilles après qu'elle a été bien purifiée. Ce qu'on fait en la mettant sur le feu dans un chaudron, & en ôtant toute l'écume qu'elle jette à mesure qu'elle sent la chaleur. 1696. Usage de la cire.

On s'en sert encore fort utilement pour amolir les cors des pieds, & les verruës qui viennent aux mains & au visage. On en fait une petite emplâtre sur du cuir mince, que l'on applique sur le cors; en moins de deux ou trois jours, elle attire une petite dureté ronde qui est au milieu & comme l'œil du cors, & qui causoit la douleur, & si on a la patience de laisser l'emplâtre & de la renouveller de tems en tems; elle amolit tellement les racines du cors, & les détache si bien de la chair, qu'il est facile d'achever de les déraciner & de les tirer dehors, en gratant doucement avec l'ongle. J'en ai fait l'expérience sur moi & sur plusieurs personnes aux Isles & en Europe, & ce remede a toujours parfaitement bien réussi. Autre usage pour les cors.

Il y a beaucoup de guespes à la Guadeloupe. Elles sont plus grosses que celles que j'ai vûës en France & bien plus méchantes, sur tout quand le soleil est Des Guespes.

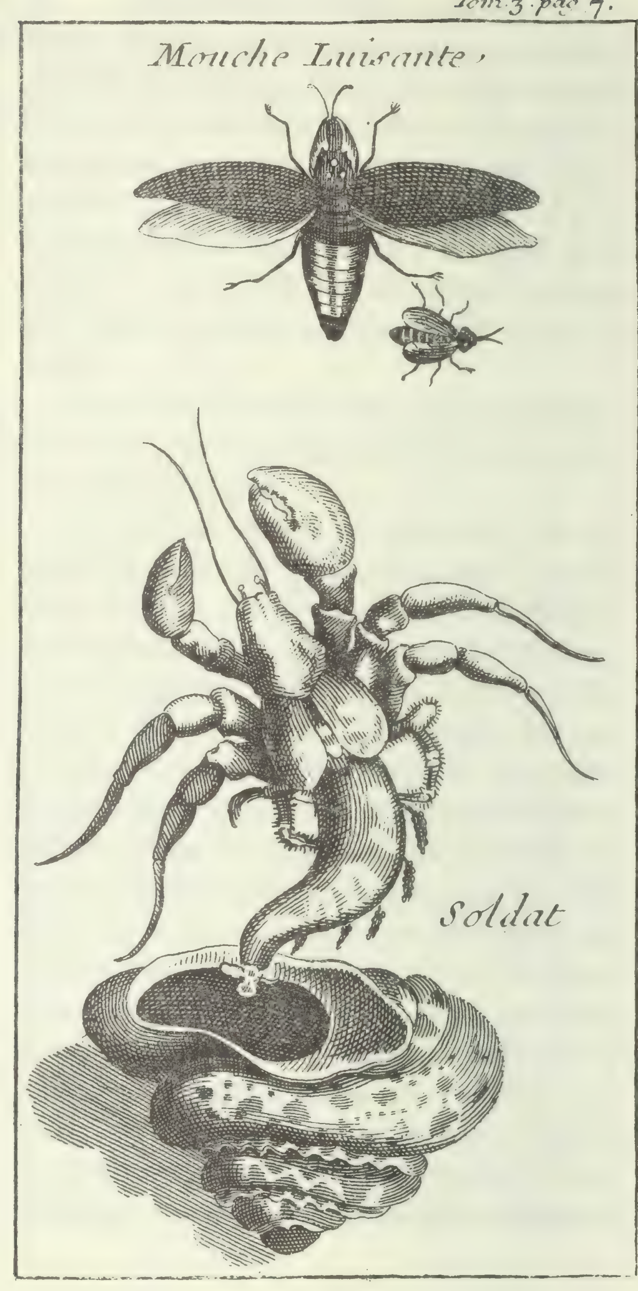
1696. haut, & qu'elles se trouvent incommodées de sa chaleur. Elles font des rayons comme les abeilles en font en Europe, où on ne trouve autre chose que leurs petits. Ces rayons sont composez d'une espece de cire blanchâtre, si aigre & si fragile, qu'elle se met en piece, au lieu de s'unir, quand on la presse dans la main.

Piquûre des Guespes & son remede.

Leur piquûre fait un mal horrible, & cause une démangeaison & une enflure extraordinaire.

Le remede qu'on y apporte, est de prendre aussi-tôt qu'on est piqué, quelques feüilles d'herbes de trois differentes especes, telles qu'elles puissent être, pourvû qu'elles soient differentes, les broyer dans le creux de la main, & appliquer le marc & le jus sur la piquûre. J'avois peur qu'il n'y eût quelque superstition dans ce remede, & j'aurois eu peine à m'en servir, mais ayant été une fois environné de guespes & piqué de trois ou quatre tout à la fois, la douleur que je ressentis fut si vive, qu'après avoir renoncé à tout ce qu'il pouvoit y avoir de mauvais dans ce remede, je m'en servis avec tant de succès, que la douleur s'apaisa dans le moment, & l'enflure qui étoit déja considérable disparut




Mouche Luisante.
Soldat

en moins de deux heures ; mais ſur tou- 1696.
tes choſes il ne faut pas oublier de retirer ſur le champ l'aiguillon qu'elles laiſſent dans la chair, parce qu'il eſt accompagné d'un certain venin qui cauſe la douleur & l'enflure, de ſorte que ſi on néglige de le retirer promptement, l'enflure le cache, la douleur augmente, & le mal devient quelquefois dangereux.

Mouches luiſantes.

Pendant que je ſuis en train de parler, de mouches, il ne ſera pas hors de propos de dire qu'il y a dans toutes les Iſles une eſpece de petites mouches luiſantes qu'on appelle des mouches à feu. Elles ſont de la groſſeur des mouches ordinaires & un peu plus longues. La partie poſterieure de leurs corps depuis les aîles, eſt d'un verd tranſparant qui conſerve la lumiere qu'il a reçûë pendant le jour, ou plutôt le mouvement violent que la chaleur du ſoleil a excité dans ſes parties. Dès qu'il eſt nuit on les voit voler de tous côtez, ſur tout dans les buiſſons & dans les allées d'arbres & autres lieux ſombres, où il ſemble que ce ſoient autant d'étincelles de feu. Ce manége dure deux ou trois heures, après quoi leur clarté ceſſe, ſoit que leur lumiere ſe ſoit diſſipée, ſoit qu'elles ſe ſoient retirées pour ſe repoſer. J'en ai

1696. mis dans des fioles pour obſerver le matin en les mettant dans un lieu obſcur, ſi elles rendroient encore de la clarté, & je n'y en ai point remarqué.

Grosses mouches à feu.

Ce que j'ai vû de plus particulier en ce genre à la Guadeloupe, ſont des mouches à feu groſſes comme des hannetons. J'en ai même trouvées qui étoient preſque auſſi groſſes que le pouce, & d'un pouce & demi de longueur. Elles ont les yeux fort larges & fort plats; ils éclairent dans l'obcurité & rendent une lumiere fort vive, tirant un peu ſur le verd. Outre leurs yeux elles ont toute la partie poſterieure de leur corps tellement diaphane & lumineuſe, qu'elles ſemblent des charbons ardens qui étincellent de tous côtez; & ſoit qu'elles ſe tiennent en repos, ſoit qu'elles volent, dans quelque ſituation qu'on les regarde, elles répandent toûjours une lumiere fort vive & fort étenduë. J'en ai ſouvent pris par divertiſſement. Une ſeule ſuffiſoit à m'éclairer pour lire des caracteres fort menus, preſque auſſi bien qu'une chandelle. J'en ai conſervé pendant pluſieurs jours dans de gros flacons, où je les nourriſſois avec du pain, des feüilles, des fruits & des morceaux de bois pourri. Je les expoſois le matin dans un lieu

obſcur ; elles rendoient encore de la lu- 1696.
miere, plus par les yeux que par le corps, mais c'étoit une lumiere foible, & qui n'avoit pas à beaucoup près la vivacité de celle du ſoir. Je les expoſois enſuite au ſoleil ou ſous des arbres, où elles étoient au grand jour, ſans pouvoir être incommodées de ſa trop grande chaleur ; & je remarquai pendant trois ou quatre ſoirs qu'elles jettoient la même lumiere que le premier jour que je les avois priſes. Mais au bout de huit jours leur lumiere commença à n'être plus ſi vive & diminua à proportion que les forces & le mouvement de l'animal s'affoibliſſoient ; peut-être que c'étoit une ſuite de la perte de leur liberté, ou que la nourriture que je leur donnois ne leur étoit pas convenable. Ces mouches ont un mouvement extrémement vif dans la partie poſterieure de leur corps, de ſorte que quand on les prend, il faut les tenir aſſez preſſées, ſi on veut les empêcher de s'échaper.

Cirano de Bergerac avoit quelque fondement de dire, qu'on ſe ſert de vers luiſans au lieu de chandelles dans le Royaume de la Lune. Sans aller ſi loin, j'aurois bien pû faire la même choſe à la Guadeloupe, & ne me ſervir

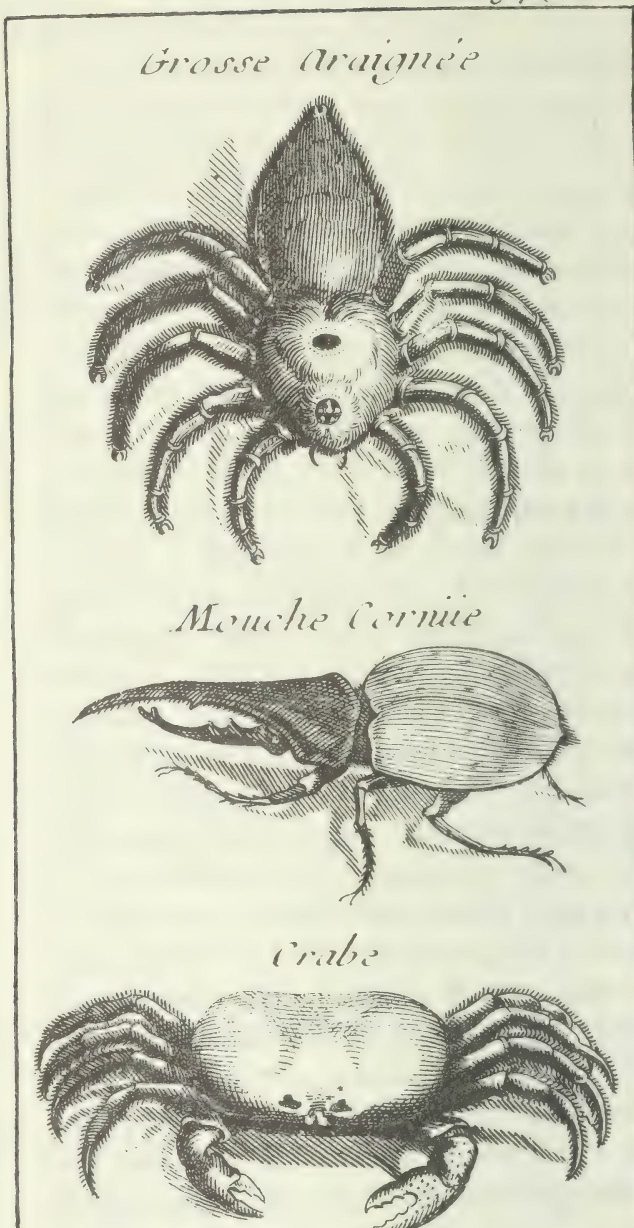
1696. que de ces grosses mouches.

Il y a dans la même Isle une autre sorte de mouches fort extraordinaires par leur grosseur & par leur figure. Mon Confrere le Pere du Tertre se mocque avec raison du sieur de Rochefort qui les appelle phalanges. Le Capitaine Dampier Anglois les prend pour des araignées dans la Relation de ses Voyages tome 3. page 275. ces deux Auteurs me permettront de leur dire qu'ils se trompent. Il est vrai qu'il y a de très-grosses araignées dans les Isles ; peut-être même (quoique je ne l'aye pas vû) qu'on en pourroit trouver de la grosseur du poing, mais elles n'ont jamais eu de cornes ; pour du venin, il est certain qu'elles n'en ont point : une infinité d'expériences confirment cette verité. Nous nous gardons bien de les tuer, parce qu'elles mangent certains animaux de la grosseur & presque de la figure des hannetons, un peu plus plats & plus tendres, qui rongent les papiers, les livres, les tableaux, les hardes, & qui gâtent par leurs ordures & leur mauvaise odeur tous les endroits où ils se nichent. On les appelle Ravets. Comme ils volent par tout, & plus la nuit que le jour, ils se prennent dans les toiles de ces grosses

Erreur du sieur de Rochefort & du Capitaine Dampier

Ravets.




Grosse Araignée
Mouche Cornüe
Crabe

1696.

araignées & y demeurent arrêtez, ou bien s'ils ſont arrêtez en quelque endroit, ou qu'ils dorment, l'araignée qui eſt en ſentinelle ne les a pas plutôt apperçûs, qu'elle fond ſur eux avec une viteſſe ſurprenante, les prend, les lie, pour ainſi dire, avec ſes longues jambes & les ſuce de telle maniere, que quand elle les quitte, il ne reſte plus rien que leur peau & leurs aîles bien entieres, mais ſeches comme du parchemin.

L'araignée prend les ravets & les ſuce.

Les groſſes mouches dont il faut parler à preſent, ont pour l'ordinaire deux pouces & demi de long depuis le col jusqu'à la queuë, ſans compter le col, la tête & les cornes. Leur corps eſt ovale, ſoit qu'on le regarde dans ſa longueur depuis le col juſqu'à la queuë, ſoit qu'on le prenne dans ſa groſſeur qui peut avoir trois pouces & demi de circonference dans ſon milieu. Tout le dos depuis le col eſt couvert de deux aîles qui ont la conſiſtance, l'épaiſſeur & la force d'un bon parchemin; elles ſont brunes avec quelques petites lignes & points noirs; elles ſont liſſes, unies & comme vernisſées. Quoiqu'elles paroiſſent tout d'une piece & convexes comme le corps qu'elles couvrent, elles ne laiſſent pas de les étendre & de les tenir aſſez droi-

Mouches cornuës, leur deſcription

1696. tes quand elles volent. Cette paire d'aîles en couvre une autre paire, tant soit peu plus courtes que les premieres. Celles-ci sont moins brunes, bien plus fines, plus déliées & plus larges que les premieres, de sorte qu'elles sont plissées quand la mouche ne s'en sert point; & elles débordent de beaucoup, quand elles sont en mouvement pour voler. Cette seconde paire sert encore de couverture à une troisiéme paire qui est blanchâtre, & si fines qu'elles n'ont pas plus de consistance qu'une vessie de carpe. Elles sont plissées, & environ de la grandeur des secondes. Avec toutes ces aîles, ces mouches n'en volent pas mieux: elles se soutiennent à la verité en l'air, mais elles avancent peu, soit que l'air ou le vent maîtrise trop ces aîles, soit qu'elles n'ayent pas assez de force pour les faire agir, il semble qu'elles ne font que pirouetter. Elles paroissent comme un vaisseau qui a toutes ses voiles dehors, & qui en est trop chargé. Après avoir developpé toutes ces aîles, on trouve enfin le corps ou le dos de la mouche; il est couvert d'un duvet jaunâtre tirant sur le roux, fin & doux comme de la soye; le ventre est couvert d'un semblable duvet, un peu plus court, dont

aſſurément elles pourroient ſe paſſer, 1696.
car leur peau eſt aſſez épaiſſe, dure & ſeche. Elles ont trois jambes de chaque côté, longues d'environ trois pouces, diviſées en trois parties qui forment des cuiſſes, des jambes & des pieds, dont les extrémitez ſont diviſées en quatre eſpeces de doigts ou de petites griffes avec leſquelles elles s'attachent fortement à ce qu'elles rencontrent, & ſur leſquelles elles s'appuyent & marchent fort bien & aſſez vîte. La naiſſance de leurs jambes eſt au milieu du ventre, comme celles des écreviſſes auſquelles elles reſſemblent aſſez par la partie la plus voiſine du ventre, que j'appelle cuiſſe, qui eſt plate & qui s'applique fort juſte à la convexité du ventre; la partie ſuperieure de la cuiſſe eſt plus convexe; la partie qui eſt jointe à la cuiſſe, & que je regarde comme la jambe eſt bien moins platte. De ces trois paires de jambes, les deux paires les plus groſſes ſont attachées ſous le ventre; la premiere à près d'un pouce de la queuë, c'eſt-à-dire, du bout de l'animal; la ſeconde un peu au deſſous de la naiſſance des aîles, & la troiſiéme qui eſt la plus petite au col de la mouche, un peu au deſſous de ſa corne inferieure. La tête & le col ſont d'une

1696. seule piece. La substance qui les compose est dure comme de la corne, noire polie & luisante comme du jayet. Le col & la tête n'ont point d'autre mouvement que celui qu'elles reçoivent par le moyen des cartillages qui les joignent au corps. Ces deux pieces ensemble ressemblent assez à un casque, qui auroit un collet assez long pour couvrir une partie des épaules. Toute cette partie n'est pas ronde, elle est comme taillée à pans, dont les angles sont fort émoussez. De la partie superieure sort une corne courbe, creuse, d'environ trois pouces de longueur, de même matiere & de même couleur que le reste de la tête, qui a deux petites excroissances pointuës au tiers ou environ de sa longueur; le dessus de la corne est rond, le dessous est un peu creusé en canal, & est tout garni jusqu'au bout d'un petit duvet roussâtre, court, épais & doux comme du velours, partagé en deux par une petite ligne qui fait le milieu du dessous de la corne. Son extrémité est partagée en deux petites pointes. Cette corne supérieure n'a point de mouvement particulier distingué de celui de la tête. La corne inférieure est plus courte d'un tiers que la supérieure; elle sort de la machoire supérieure, &

reçoit d'elle tout le mouvement dont elle 1696.
a besoin pour s'aprocher ou s'éloigner de la corne supérieure. Elle est courbe, plus plate que la supérieure; elle a quelques excroissances assez pointuës; elle n'est point garnie de duvet, elle a son extrémité partagée en deux pointes. On remarque aisément l'endroit où elle touche la corne supérieure, en ce que le duvet est coupé en ce lieu-là. Quelques observations que j'aye pû faire, je n'ai jamais pû découvrir à quoi servoient ces deux cornes, qui ne me paroissent avoir d'autre usage que pour la défense de l'animal, comme les cornes des bœufs & des autres animaux cornus. Les yeux sont à côté de la naissance de la corne inférieure; ils sont durs, transparens, gris, immobiles, & ne sortent point de leurs orbites comme ceux des écrevisses. La bouche est au dessous de la corne inférieure; elle est garnie de quelques petites excroissances ou pointes qui tiennent lieu de dents; avec quelques poils rudes, durs & longs de trois à quatre lignes, qui sont placez au dessous de deux petites moustaches, proprement applaties sur la partie qu'on pourroit regarder comme la levre supérieure.

Ces mouches naissent & se nourrissent

1696. dans la ſubſtance & le cœur des arbres, qu'on appelle Bois de Soye. C'eſt en effet dans ce ſeul endroit-là qu'on les trouve, où ſelon toutes les apparences elles ſe produiſent, quand par quelque accident cet arbre ſe pourrit ſur pied ou qu'il eſt abbatu.

Arbres qui produiſent les mouches, & le moyen d'en avoir.

Lorſque j'en avois beſoin pour envoyer en France, j'envoyois abbatre quelques uns de ces arbres. S'ils ſe trouvoient pourris en quelque endroit, comme cela arrive fort ſouvent, j'étois ſûr d'y trouver des mouches, en les faiſant fendre, & quand ils ne l'étoient pas, j'y faiſois donner quelques coups de hache, comme j'ai dit qu'on fait à la Martinique pour avoir des vers de Palmites, & j'étois aſſuré d'y trouver des mouches cornuës dans trois ou quatre mois.

Le bois de Soye reſſemble aſſez au charme. Son écorce eſt épaiſſe de près d'un demi-pouce; elle eſt blanche & toute hachée. Le bois eſt gris, il a le fil long, tendre & plein de ſeve; il eſt aſſez branchu, de belle apparence, bien fourni de feüilles qui approchent fort de celles du charme; elles ſont tendres, douces, fines & couvertes d'un petit duvet doux & fin comme de la ſoye; c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de

Arbres appellez Bois de Soye.

Bois de Soye. Cet arbre n'eſt bon qu'à 1696. faire des douves pour les bariques, encore durent-elles peu. Il ſe pourrit aiſément.

J'ai trouvé dans des gommiers pourris une autre eſpece de mouches fort particulieres. Elles étoient de la longueur & de la groſſeur du pouce, ſans compter le col & la tête. Elles avoient trois jambes de chaque côté & deux petits mordans comme les crabes, avec deux paires d'aîles de la même matiere & forme que celles des mouches cornuës; leur peau étoit dure & ſeche, couverte d'un duvet noir, court, doux & épais comme du velours. Leur tête étoit longue de neuf lignes, elle étoit jointe au corps par un col qui avoit un bon pouce de longueur, & qui avoit tous les mouvemens neceſſaires pour la hauſſer, la baiſſer & la tourner à droit & à gauche. Juſtement au deſſus des yeux, il y avoit deux cornes toutes droites d'environ un pouce de longueur, noires comme du jayet, dures, fortes & pointuës; & au milieu du front une autre corne de près de deux pouces de longueur, de même matiere & force que les précédentes, & qui étoit parallele à la longueur du corps. J'en ai trouvé quelques-unes qui n'avoient que deux

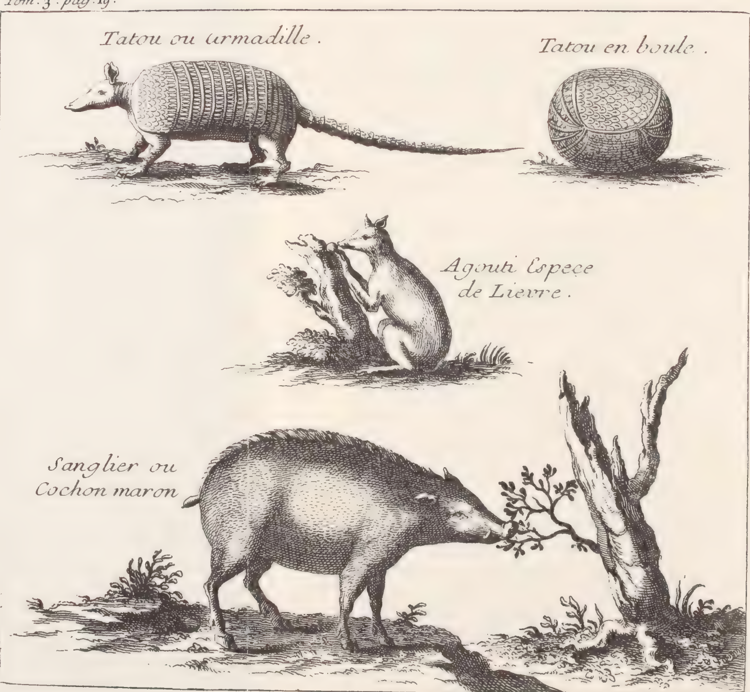
Autres mouches extraordinaires.

1696. cornes, & d'autres qui n'en avoient qu'une, mais qui avoit près de trois pouces de longueur. Je remarquai qu'ayant agité quelques-unes de ces trois dernieres especes, pour les obliger à voler dans ma chambre, elles le faisoient avec tant de force, qu'elles se piquoient dans la cloison qui étoit de bois, à la verité assez tendre, & y demeuroient attachées sans s'en pouvoir tirer.

Maniere de conserver les mouches

Pour conserver ces mouches & empêcher que la tête ne se separe du corps, il faut leur enfoncer un petit bâton dans le fondement qui passe jusqu'à la tête, & ensuite les mettre à la fumée pour les faire secher; c'est la pratique ordinaire. Ayant cependant remarqué que la fumée gâtoit la couleur de leurs aîles & du duvet, j'en fis secher dans l'étuve. Je vis avec plaisir qu'elles étoient bien mieux conservées, & que les couleurs n'étoient point du tout changées.

Je croi avoir déja remarqué que les premiers Européens qui aborderent aux Isles de l'Amerique, du moins aux petites Isles, n'y trouverent point d'autres animaux à quatre pieds, que des lezards, des agoutils, des tatous, des manitous & des piloris.


Tatou ou armadille .
Tatou en boule .
Agouti Espece de Lievre .
Sanglier ou Cochon maron

J'ai dit dans ma premiere Partie tout 1696.
ce que je ſçavois du lezard & de la maniere de le prendre & de l'apprêter. Il y en a aſſez ce me ſemble pour contenter les curieux.

J'avois entendu dire à pluſieurs perſonnes que les tatous étoient tellement particuliers à l'Iſle de la Grenade, qu'ils ne pouvoient vivre dans aucune des autres Iſles, & que quelque ſoin qu'on prît pour les conſerver, ils mouroient dès qu'ils paſſoient l'Iſle de Saint Vincent, qui eſt environ à moitié chemin de la Grenade à la Martinique. Le Pere du Tertre l'a crû & l'a écrit, & s'eſt trompé; car j'en ai vû un bien vivant & bien mangeant au Fort Saint Pierre de la Martinique en 1704. & c'eſt de celui-là dont je vais faire la deſcription.

Deſcription du Tatou ou Armadille.

Il étoit de la groſſeur d'un cochon de lait de vingt cinq à trente jours. Sa tête étoit petite & longue, ſa gueule bien armée de dents; il avoit les yeux petits auſſi-bien que les oreilles, la queuë longue & ſans poil, couverte de petits cercles d'écailles. Ses jambes étoient petites & groſſes; il avoit quatre griffes à chaque pied, aſſez longues & fortes; tout le corps depuis le col juſqu'à la queuë étoit couvert & environné de plu-

1696. sieurs rangs d'écailles ; le premier & le dernier rang, c'est-à-dire, celui qui couvroit les épaules, & celui qui couvroit les cuisses, étoient beaucoup plus larges que ceux qui couvroient le reste du corps. Il me semble qu'il y en avoit en tout douze rangs, qui s'emboëtoient & se mouvoient les uns sur les autres, comme les cuissars & les brassars des gens armez, par le moyen d'une peau ou maniere de cartillage qui unissoit tous ces rangs d'écailles Elles sont d'une couleur de gris sale, avec quelques petites marques blanches. Elle avoient l'épaisseur d'une piece de quinze sols Cet animal est fort sensible ; il se plaignoit & se mettoit en boule, dès que je pressois un peu ses écailles. Je remarquai que tous ces rangs, outre le mouvement qu'ils avoient pour s'emboëter les uns sur les autres, en avoient encore un autre tout le long de l'épine du dos, par le moyen duquel ils s'étendoient & s'élargissoient pour donner la liberté aux pieds de l'animal de se montrer, de s'alonger, de se mouvoir. La peau qu'il a sous le ventre est grise, sans poil & paroît assez délicate. Dès qu'il a peur, il retire sa tête sous son écaille, & ne laisse paroître que le petit bout du groüin. Il ploye

1696.

ensuite ses pieds sous son ventre & sa queuë par dessus; ses écailles se referment & les cachent entierement, & les deux extrémitez de l'animal se raprochant, il devient comme une boule applatie sur ses deux poles. On voit assez qu'il n'est pas difficile de le prendre quand il est dans cette situation. On dit qu'il est assez mal aisé de la lui faire changer, parce que la peur lui fait resserrer toutes ses écailles à mesure qu'il sent qu'on fait effort pour les ouvrir; mais il obéit & se montre dès qu'on l'approche assez du feu pour lui en faire ressentir la chaleur. Il vit de feüilles, de fruits & de racines qu'il découvre avec ses griffes, & qu'il coupe avec ses dents. Il n'est pas d'une taille à grimper sur les arbres ni à courir bien vîte. Je croi plutôt qu'il se cache en terre, ou dans des souches ou troncs d'arbres. Je n'ai point mangé de sa chair à la Martinique, mais étant à la Grenade en 1700. j'en ai mangé plusieurs fois; elle est blanche, grasse & délicate: elle ne peut gueres être autrement, vû la nourriture qu'il prend: elle a pourtant besoin d'être assaisonnée avec des épiceries, parce qu'elle est un peu fade.

Les Espagnols appellent cet animal

1696. Armadillo, à cauſe de l'eſpece d'armure dont il eſt couvert. Il y en a quantité dans la Terre-ferme. Le ſieur de Rochefort qui eſt le copiſte du Pere du Tertre, dit qu'il y en a à Tabago ou Tabac, Iſle appartenante cy-devant aux Hollandois. Ces deux Auteurs, Georges Margrave, Monard, Piſon, François Ximenes & autres, qui ſelon les apparences ſe ſont copiez les uns les autres, attribuent de grandes vertus aux os & aux écailles de cet animal. Ils diſent que la poudre de ſes écailles eſt excellente pour guérir la vérole; que celle du premier os de la queuë, c'eſt-à-dire de celui qui eſt le plus proche du corps, étant miſe avec un peu de cotton dans l'oreille, guérit la ſurdité; que celle de la queuë priſe dans du vin faiſoit uriner; & que celle de ſon armure miſe en pâte & appliquée ſur les parties du corps où il y a quelques épines enfoncées, les attiroit dehors. Voilà bien de belles choſes, il ne s'agit que de ſçavoir ſi elles ſont vraies. Des expériences faites avec ſoin & réïterées, peuvent découvrir ce qu'on en peut croire.

Vertus des os du Tatou.

Le nom de Tatou que cet animal porte chez nous, eſt le mot Caraïbe dont nos Indiens ſe ſervent pour le deſigner.

L'Agouti eſt une eſpece de liévre qui tient beaucoup du cochon. Je croi qu'il s'en trouve dans toutes les Iſles : il eſt vrāi que je n'en ai point vû à la Martinique ; les ſerpens en ſont peut-être cauſe, mais en échange il y en a quantité à la Guadeloupe, la Dominique, Saint Chriſtophle, dans les grandes Iſles & dans la Terre-ferme, où on en trouve de deux eſpeces : l'ûne qui conſerve le nom d'Agouti ou Acouti, & l'autre que l'on appelle Agouchi. La difference n'eſt pourtant pas bien grande. Le nom eſt Caraïbe. 1696.

Agouti, eſpece de lievre.

Le plus grand que j'ai vû, étoit de la longueur & groſſeur d'un cochon de deux mois. On en voit de plus grands & de plus petits.

Le corps & la tête reſſemblent entierement au cochon, excepté qu'elle eſt un peu plus pointuë. Ses oreilles ſont courtes, minces & rondes ; il les dreſſe comme le lievre. Sa peau eſt blanche ; elle eſt couverte d'un poil roux, rude & en petite quantité. Sa queuë eſt courte, & pelée. Ses pieds ſont tout à fait ſemblables à ceux des lievres ; ceux de devant ont quatre ongles, & ceux de derriere ſix. Il court parfaitement bien quand il eſt en raſe campagne, ou dans

1696. une ſavanne où l'herbe eſt courte : mais quand il a le malheur de ſe trouver dans des cannes coupées, il ſe laſſe bien-tôt, & on le prend, ou on le tuë facilement, parce qu'il enfonce à chaque ſaut qu'il fait dans les pailles qui ſont ſouvent de plus d'un pied d'épaiſſeur, & d'où il a bien de la peine à ſe tirer, à cauſe que ſes jambes ſont aſſez courtes, & ſur tout celles de devant. C'eſt par cette même raiſon que les deſcentes un peu roides ne lui ſont pas favorables, parce qu'il roule ou fait la culbute en s'éforçant de courir. Il a l'ouye ſubtile ; il eſt extrémement craintif ; il s'arrête & écoute comme le lievre quand on le ſifle, & c'eſt le tems qu'on prend pour le tirer.

Nous avions un Négre nommé Pierrot Tabot qui alloit à cette chaſſe ſans autres armes qu'un bâton, avec un petit chien pour quêter. Quand il en avoit découvert un, il couroit après, tandis que ſon chien qui étoit fait à ce badinage, faiſoit un grand cercle du côté que ſon maître lui montroit, & toûjours en jappant, non ſeulement pour redreſſer l'animal & l'empêcher de gagner des coſtieres & autres lieux difficiles, mais encore pour le pouſſer dans

Chaſſe de l'Agouti.

1696.

dans des cannes coupées ou de jeunes cannes où il étoit bientôt pris. Lorſque cet animal ſe ſauve dans des arbres creux ou dans des ſouches d'arbres abbatus où il repaire ordinairement, on allume des pailles & des brouſſailles à la bouche du trou, la fumée l'oblige de déloger & on le tuë en ſortant. Il vit de fruits, de feüilles, de patates & de manioc.

Maniere de l'apprêter.

On l'échaude comme un cochon de lait. Sa peau eſt blanche, auſſi bien que ſa chair, qui pour l'ordinaire eſt graſſe, tendre & délicate. Quand on le fait rôtir à la broche, on a ſoin de le remplir d'une farce qu'on fait de la freſſure, avec des jaunes d'œufs, des herbes fines & des épiceries. J'en ai mangé pluſieurs fois de cette maniere & en d'autres façons, & je l'ai toujours trouvé très-bon & de facile digeſtion.

Ce ſont les Eſpagnols qui ont peuplé toutes les Iſles de chevaux, d'ânes, de bœufs & de cochons dans les commencemens de leurs découvertes. Ils mettoient un nombre de ces animaux dans les Iſles où ils abordoient, afin qu'ils multipliaſſent, & qu'ils en puſſent trouver dans la ſuite quand ils en auroient beſoin, & ſur tout pour le rafraîchiſ-

1696. ſement de leurs flottes, lorſqu'elles moüilleroient à quelques-unes de ces Iſles. On ne ſçauroit s'imaginer combien ces animaux ont multiplié, & quelle prodigieuſe quantité il y en avoit dans toutes les grandes & petites Iſles, quand les François & les Anglois ſont venus s'y établir; mais les uns & les autres ont trouvé le moyen, par leur indiſcrétion, d'en bien diminuer le nombre, & ſur tout dans les petites Iſles, où on ne trouve preſque plus de ſangliers; ou ſi on en rencontre, c'eſt dans les lieux les plus reculez & du plus difficile accès.

On ne trouve des chevaux, des bœufs & des ânes ſauvages que dans les grandes Iſles. Auſſi les Eſpagnols n'ont-ils mis de ces trois eſpeces qu'à Portric, Saint Domingue, Couve & la Jamaïque, & dans la Terre-ferme. Le nombre de ces animaux eſt beaucoup diminué dans les grandes Iſles, & diminuë encore tous les jours par l'indiſcrétion des Boucaniers qui tuent indifferemment les femelles comme les mâles. Pour ce qui eſt des cochons marons, on en trouve encore une aſſez bonne quantité dans les grandes Iſles, quoique dans des endroits bien plus éloignez & plus difficiles qu'autrefois.

Les cochons marons qu'on trouve 1696. dans les Isles sont de deux sortes, & il est facile de les distinguer. Ceux qui viennent de race Espagnole, c'est-à-dire, de ces premiers que les Espagnols y mirent dans les commencemens de leurs découvertes, sont courts & ramassez; ils ont la tête grosse & le groüin court. Leurs defenses sont fort longues; ils ont les jambes de devant plus courtes presque d'un tiers, que celles de derriere. Leur poil est long, rude & tout noir. Ils courent bien mieux dans les plaines & en montant qu'en descendant; il leur arrive souvent de culbuter, quand ils sont contraints de descendre quelque endroit un peu roide en fuyant, & cela à cause de l'inégalité de leurs jambes. Ils se défendent vigoureusement & avec fureur contre les chasseurs & les chiens, & ils sont extrémement dangereux, quand ils sont blessez.

Deux especes de cochons marons.

Avant que j'eusse été en Espagne je ne sçavois d'où étoit venuë la race de ces cochons; mais j'ai reconnu étant à Cadix & aux environs, que les premiers qu'on avoit portez en Amerique avoient été pris en ce pays-là, parce que tous ceux qu'on y voit encore aujourd'hui

D'où viennent les cochons marons.

1696. leur ressemblent entierement.

La seconde espece vient des cochons domestiques qui se sont échapez des parcs où on les nourrissoit. Ils ne different en rien de ceux de France, d'où leurs ancêtres ont été apportez, & il ne paroît pas que les deux especes se soient mêlées. Ce seroit une chose assez particuliere que ces deux races de cochons eussent conservé entr'elles l'antipathie qui est entre les deux nations qui les ont apportées aux Isles. Quoiqu'il en soit, on leur donne à tous le nom de Cochons marons, c'est-à-dire sauvages, comme on le donne aux Négres qui se sauvent de la maison de leurs maîtres, pour vivre en liberté dans les bois.

Les vaisseaux François qui ont touché aux Isles en revenant de Siam & de la Chine, y ont apporté une autre espece de cochons, qui ont les jambes fort courtes, très-peu de poil & le ventre très-gros; de maniere que celui des truyes traîne à terre, quand elles sont pleines. La taille de ces cochons a tant de ressemblance à celle des Chinois, que le Pere le Comte nous a donnée dans sa description de la Chine, qu'il me semble qu'on les devroit plutôt appeller cochons de la Chine, que cochons de

Cochons de Siam ou de la Chine.

Siam, comme on fait aux Isles. Au reste 1696.
ces cochons ont la tête & le groüin fort courts, leur queüe toute droite tombe vers la terre perpendiculairement, & a un mouvement continuel, comme la pendule d'un horloge. Comme ils ont beaucoup plus de graisse que de chair, ils sont meilleurs au lait que lorsqu'ils sont plus vieux. Leur chair est délicate & fort blanche. Ils multiplient extrêmement. Une chose qui est à remarquer dans les cochons qui sont aux Isles, c'est que l'on n'en a jamais vû manger des ordures, comme ils font dans les autres parties du monde. C'est un proverbe en Amerique, & l'expérience le confirme tous les jours, que le cochon de lait, la volaille d'Inde, & le pigeonneau, sont meilleurs aux Isles qu'en aucun lieu du monde.. Je ne suis pas assez habile connoisseur pour décider là-dessus. J'aurai occasion de parler des Piloris ou Rats musquez dans un autre endroit. A l'égard des Manitous ou Opassum, je n'en ai jamais vû : ainsi le Lecteur me permettra de n'en rien écrire sur le rapport d'autrui, à moins que je n'en aye une évidence à n'en pouvoir douter.

CHAPITRE II.

Du Cotton. De l'arbre qui le porte. De ses differentes especes, & des moulins pour l'éplucher.

LE trafic le plus considérable qui se fasse depuis la riviere du Baillif jusqu'au gros morne, est celui du Cotton. L'arbrisseau qui le porte ne devient jamais bien gros ni bien grand, parce qu'on a soin de le couper tous les deux ou trois ans pour le renouveller. On prétend qu'il porte davantage, & que le cotton qu'il produit est plus beau.

On le coupe ordinairement au ras de terre, & on choisit pour cet effet un tems de pluye, afin que la racine soit humectée, & plus en état de produire de nouveaux rejettons. Elle en pousse sept ou huit qui portent du fruit sept ou huit mois au plû-tard après que le tronc a été coupé. L'écorce de cet arbrisseau est mince & grise, le bois est blanc, tendre & spongieux. Ses branches viennent assez droites & chargées de beaucoup de feüilles, qui sont


Rameau de Cottonier.
Goussé de Cotton
ouverte



1696.

partagées en trois parties comme celles de la vigne, mais qui sont bien plus petites, plus minces, plus tendres. Elles sont d'un verd gai, quand elles sont nouvelles, & que l'arbrisseau est jeune: leur couleur se change à mesure que l'arbre vieillit. Il fleurit & porte deux fois l'an. La fleur est composée de cinq feüilles qui font comme une tulippe avortée, le calice est soutenu par autant de petites feüilles vertes, dures & pointuës. La fleur est jaune, rayée par dedans de filets couleur de pourpre avec un pistil qui se change en un bouton ovale un peu pointu, de la grosseur d'un œuf de pigeon ou d'un petit œuf de poule, qui s'ouvre & se partage en trois, quand le cotton est mûr. Ce bouton est verd au commencement, il devient brun & presque noir, sec & cassant: quand le cotton échauffé par l'ardeur du soleil & ayant toute sa maturité, s'enfle, & fait ouvrir la coque qui le renfermoit avec un peu de bruit, il tomberoit pour lors à terre, se gâteroit & se perdroit, si on n'avoit pas soin de le recueillir, & c'est ce qu'on ne manque pas de faire. Les Négres qui y sont employez ne cueillent point les gousses, que quand ils les voyent, ou

Description du Cottonnier.

1696. tout-à-fait ouvertes, ou qui commencent à s'ouvrir.

Terre propre pour les Cottonniers.

Les Cottonniers ne demandent pas une terre grasse, ils ne veulent qu'un terrain leger & sec, & n'ont besoin de pluye que pendant quelques jours après qu'ils ont été coupez, & après que le fruit a été cüeilli. Après cela un tems sec rend le cotton plus beau & plus abondant.

Qualitez du Cotton des Isles.

Il est vrai que celui des Isles surpasse de beaucoup celui du Levant en blancheur, en finesse & en longueur. Chaque gousse ou coque contient cinq, six ou sept graines grosses comme les pois ordinaires, mais plates & raboteuses, ce qui fait que le cotton y est adherent.

Sa graine est verte ou noire.

Il y a de deux sortes de graines, & par conséquent du cotton de deux especes. Ces graines sont vertes ou noires. On prétend que le cotton qui a la graine noire, produit davantage, & qu'il est plus facile à éplucher; c'est-à-dire, qu'on le separe plus aisément de ses graines, parce qu'étant plus lisses, elles sont aussi moins adherentes. Mais on convient que le cotton à graines vertes est plus fin & plus long; & que la difficulté qu'il y a à l'éplucher,

est bien recompensée par sa beauté. On 1696.
les mêle ordinairement ensemble; car outre qne tout le monde n'est pas capable de connoître cette difference, l'un fait passer l'autre, & le plus beau aide celui qui l'est moins.

Lorsque le cotton n'est pas épluché, c'est-à-dire, lorsqu'il n'est pas separé de ses graines, on l'appelle Cotton en pierre. On ne le vend jamais de cette sorte, & il est presque inoüi qu'on s'en charge, parce que la diminution est très grande, & toujours certaine.

Cotton en pierre.

La machine pour l'éplucher est assez simple. C'est un chassis quarré long, composé de quatre montans d'environ quatre pieds de haut, qui sont joints ensemble par huit entretoises, quatre en haut & quatre en bas. Il est traversé par deux fuseaux ou qnenoüilles qui ont des rayûres dans toute leur longueur, qui se meuvent à l'opposite l'une de l'autre par des manivelles qui sont dessous, & à côté du chassis, ausquelles il y a des cordes qui répondent à des marches sur lesquelles celui qui travaille met les pieds, qu'il hausse & qu'il baisse successivement l'un après l'autre, afin d'imprimer le mouvement aux fuseaux; il est pour cet effet

Moulin pour éplucher le Cotton.

1696. assis devant le chassis, & il a devant lui une petite planche de sept à huit pouces de large, & aussi longue que le chassis est large; c'est-à-dire de deux pieds & demi ou environ. Elle est attachée mobilement aux montans du chassis, vis-à-vis & tout proche des deux quenoüilles. C'est sur cette planche que l'ouvrier met le cotton. Il le prend dans un panier qui est à sa gauche, & l'étend & le pousse avec la droite tout le long des quenoüilles, qui sont éloignées l'une de l'autre suffisamment pour laisser passer le cotton qu'elles attirent par leur mouvement; mais trop proches & trop serrées pour laisser passer les graines qui étant forcées de se détacher du cotton qui les envelopppoit, & auquel elles étoient attachées par les inégalitez de leurs superficies, tombent à terre entre les jambes de l'ouvrier, pendant que le cotton qui s'est trouvé engagé dans les quenoüilles, passe de l'autre côté, & tombe dans un sac qui est ouvert, & attaché à une autre petite planche paralelle à la premiere, mais posée un peu en pente pour diriger la chûte du cotton dans le sac.

On s'est quelquefois servi de que-

noüilles d'acier. Elles duroient bien 1696. plus long-tems que celles de bois, qu'il faut changer & renouveller aſſez ſouvent. Cependant on a quitté entierement celles d'acier, parceque l'humidité du païs les faiſant roüiller, elles gâtoient le cotton. Celles dont on ſe ſert ſont de bois rouge ou autre bois roide; elles n'ont pas le défaut de ſe roüiller, ni de gâter le cotton. On appelle cette machine un moulin à cotton. Un bon ouvrier peut éplucher cinquante-cinq à ſoixante livres de cotton par jour.

Maniere d'embaler le Cotton.

Voici la maniere de l'embaler. On fait un ſac bien couſu auquel on employe trois aunes & demie de groſſe toile de vitré, qui a une aune & trois pouces de large. Après que le ſac eſt trempé dans l'eau & bien imbibé, on le ſuſpend en l'air en l'attachant par ſes bords à des traverſes cloüées à des poteaux plantez en terre de ſept à huit pieds de haut. On moüille le ſac afin que le cotton s'y attache, ſans cette précaution il ne feroit que gliſſer, & il ſeroit impoſſible de le fouler. Celui qui doit faire la balle entre dans le ſac qui a ſix pieds neuf pouces ou environ de profondeur, & foule le cotton

1696. qu'on lui donne avec les pieds & les poings : il rafraîchit la toile de tems en tems, en observant de fouler bien également par tout, & ne mettant dans le sac que peu de cotton à la fois ; ce qu'il continuë de faire jusqu'à ce qu'elle soit pleine : pour lors on la détache & on coud l'ouverture. Le tems le plus propre pour emballer le cotton est un temps humide ou pluvieux, pourvû qu'on travaille à couvert. Une balle de cette façon bien faite doit contenir trois cens à trois cens vingt livres de cotton.

Differens prix du Cotton.

Depuis 1698. jusqu'à la fin de 1702. on le vendoit aux Isles quarante-cinq livres le cent, c'est-à-dire, neuf sols la livre, ce qui étoit un très-bon prix. En 1705. il valoit encore trente à trente-cinq livres. Ceux qui l'envoyent en France pour leur compte payent pour le fret, c'est-à-dire, pour le port en tems de paix, deux sols par livre. En tems de guerre cela se régle selon le nombre des vaisseaux qui sont en charge.

Depuis la paix de Risvick jusqu'en 1703. on a vendu le cotton à Nantes, Bordeaux, la Rochelle, jusques à cent quinze livres le cent; sur quoi il faut

déduire le fret, les droits d'entrées, les avaries, la commission, l'embalage, & la tarre. On ôte ordinairement trois pour cent pour la tarre, c'est-à-dire pour la pesanteur de la toile qui fait la bale. 1696.

Les gens qui passent des Isles en France, & qui ne portent avec eux qu'une médiocre quantité de cotton, comme mille ou douze cens livres, au lieu de le mettre en bales, en font faire des matelats; & quand ils sont arrivez, ils les font descendre à terre sous le nom de differens Passagers ou Matelots. Ils évitent par ce moyen les droits d'entrées, parce que les Doüanniers ne demandent rien pour deux matelats pour chaque personne. C'est à ceux qui font ce ménage de voir s'ils peuvent en conscience frauder les droits du Prince: ou si le prix de la toile qu'il faut pour faire les matelats, n'excede pas les droits d'entrées.

Les matelats ne payent point d'entrées.

Les bales ou matelats de cotton sont fort utiles dans un vaisseau, quand on est obligé de se battre. On les met dans des rets autour des gaillards. Ils servent d'un très-bon garde-corps, que les coups de mousquet ne sçauroient

Usage des bales de cotton dans un vaisseau.

1696. percer, & qui amortissent beaucoup les coups de canon.

On pourroit faire de l'huile avec les graines.

Les graines du cotton contiennent sous une peau noire ou verte, une substance blanche, oleagineuse comme les amendes, & qui n'a ni mauvais goût ni mauvaise odeur. On en pourroit faire de l'huile. D'autres gens que des François accoûtumez au climat indolent des Isles, ne négligeroient pas cet avantage.

Cotton de Siam.

Il y a aux Isles une autre espece de Cottonniers, dont les graines ont été apportées de Siam, que l'on appelle par cette raison, Cotton de Siam. Il a naturellement la couleur de caffé clair. Ce cotton est d'une finesse extraordinaire, il est long & plus doux que la soye. On en fait des bas qui sont d'une finesse admirable & d'une beauté qui fait honte aux plus beaux bas de soye. Mais comme cet ouvrage consomme beaucoup de tems, on fait peu de ces bas, & ils sont fort chers. J'en ai vû qui ont été vendus dix, douze & quinze écus la paire.

Cotton de Fromager.

Nous avons encore une autre espece de cotton, qu'on appelle, Cotton de Fromager. L'arbre qui le porte devient fort gros & fort grand. Si on n'a pas

ſoin de l'étêter, il pouſſe ſon jet fort 1696.
haut ſans aucunes branches que quand il a vingt-cinq ou trente pieds de haut & ſouvent davantage. Son écorce eſt verte quand l'arbre eſt jeune, & de l'épaiſſeur de ſix à ſept lignes ; elle devient griſe & plus épaiſſe à meſure que l'arbre vieillit. Sa feüille eſt longue & paroît étroite, parce qu'elle eſt découpée en trois parties dans toute ſa longueur. Elle eſt tendre, peu épaiſſe, d'un verd clair, quand elle eſt jeune, un peu plus obſcure, quand elle eſt vieille & ſur le point de tomber ; car elles tombent tous les ans au commencement de la ſaiſon pluvieuſe, d'une maniere qui ne laiſſe point l'arbre dépoüillé, parce qu'elles ne quittent la place qu'elles occupoient que quand celles qui leur doivent ſucceder les pouſſent dehors en prenant leurs places. Trois ou quatre jours ſuffiſent pour renouveller l'arbre entierement. Lorſqu'on veut le faire groſſir, il n'y a qu'à découper ſon écorce perpendiculaire afin de donner le moyen au bois de ſe dilater. L'écorce eſt toujours chargée de groſſes épines, droites, fortes & rondes, d'un pouce ou environ de hauteur, dont la baze qui en a preſ-

1696. que autant, fait avec la pointe une maniere de piramide. Elles ne sont point du tout adherentes au corps de l'arbre, c'est l'écorce seule qui les soutient, encore est ce si foiblement qu'il suffit de les toucher un peu avec un bâton pour les faire tomber. Elles ne laissent qu'un vestige blanc sur la peau à l'endroit qu'elles occupoient, sans qu'on remarque aucun autre vestige dans l'épaisseur de l'écorce ni dans le bois.

Le bois de cet arbre est blanc & tendre, mais il est filasseux, ce qui le rend difficile à couper, sur tout quand il est un peu vieux; il est ployant & souple, & vient fort vîte. Je ne sçai s'il étoit plus tendre du temps du Pere du Tertre, ou si les haches dont on se servoit alors, étoient d'une autre trempe: mais je sçai très-bien, qu'il s'en faut beaucoup qu'il soit de tous les arbres le plus facile à couper.

On le plante ordinairement devant les maisons pour joüir de la fraîcheur de son ombre, & on le choisit plutôt qu'un autre, parce qu'en très-peu d'années il devient très-gros & fort garni de branches & de feüilles, ausquelles on fait prendre telle situation que l'on veut.

Peu de jours après qu'il a changé de 1696. feüilles, il pouſſe ſes fleurs par gros bouquets; elles ſont petites, délicates, blanches, & tombent en moins de huit ou dix jours; des gouſſes ou coſſes vertes ſuccedent aux tiges qui étoient chargées de fleurs. Elles ſont de la groſſeur & de la figure d'un œuf de poule, mais un peu pointuës par les deux bouts. Lorſque le cotton qu'elles renferment eſt au point de ſa maturité, il ſe dilate tout d'un coup, & fait éclater la gouſſe avec bruit, & le cotton qui en ſort auſſitôt ſeroit emporté par le vent, ſi on ne le recueilloit promptement. Ce cotton eſt de couleur de gris de perle, extrémement fin, fort doux & naturellement luſtré. Il eſt plus court que le cotton blanc ordinaire. On ne laiſſe pas cependant de le filer. J'en ai vû des bas qui étoient d'une grande beauté.

Les gouſſes renferment encore des graines qui ſont la ſemence de l'arbre, elles ſont brunes, plates comme des haricots & aſſez tendres. On ne s'amuſe gueres à les ſemer, parce que l'arbre vient parfaitement bien de bouture, & plus vîte.

On dit que ce cotton eſt de contrebande en France, parce qu'il nuiroit

1696. aux poils de castor, de loutres & d'autres animaux, dont on se sert pour la fabrique des chapeaux fins.

Nous nous en servons aux Isles pour faire des oreillers, des traversins & même des coüettes, au lieu de plumes. On prétend qu'il est plus sain, & qu'il tire davantage l'humidité du corps. Il excite par sa chaleur le mouvement des esprits, & la chaleur dans les parties engourdies. On l'applique sur les estomacs affoiblis ou destituez de chaleur, & sur les membres paralitiques, avec de très bons succès. Ce qu'il y a de fort commode, c'est qu'on n'est point obligé de le remuer, quand on s'en est servi; il suffit de l'exposer un moment au soleil pour le voir se relever de soi-même, & remplir entierement la toile qui le renferme.

Cottonnier de Mahot, ou grand Cottonnier blanc.

Il y a encore un arbre qui porte du cotton qu'on appelle Cotton de Mahot. J'ai parlé ci-devant du mahot qui vient sur le bord des rivieres & des falaises, que je prends pour une espece de mangle, qui ne porte point de fruit quoiqu'il fleurisse. Celui dont il est ici question & qu'on appelle à Saint Domingue, Cottonnier blanc, est un arbre fort grand & fort gros. J'en ai vû de plus de quatre pieds de diametre. Sa feüille

est dentelée, ronde, avec une petite 1696.
pointe, d'un verd obscur. Son écorce est grise, épaisse d'un bon pouce & fort adherente au bois, qui est gris, spongieux, tendre & mêlé, sans qu'on remarque presque aucune difference entre l'aubier & le cœur. Il fleurit dans la saison des pluyes; ses fleurs sont jaunes & assez grandes. Il porte des cosses ovales remplies d'un duvet fin, doux & court, que le vent porte par tout, & couvre tout l'arbre & les environs, dès que la cosse qui le renferme vient à s'ouvrir. Les personnes qui se donnent la peine de l'amasser, s'en servent à faire des oreillers au défaut de celui de fromager qui est infiniment meilleur.

Il y a de ces arbres à Saint Domingue qui sont d'une grosseur extraordinaire. On s'en sert pour faire de très-grandes pirogues. Comme il est tendre & leger, il est facile à travailler & capable de porter un grand poids, mais aussi il dure peu, se fend aisément; l'eau le pourrit assez vîte, & les vers s'y mettent, à moins qu'on n'ait soin de le soutenir par dedans avec des courbes, de le bien goudronner de tous côtez & de le tenir toujours hors de l'eau sur des rouleaux, & à couvert du soleil, quand on ne s'en sert pas.

1696. On lui a donné le nom de Cottonnier blanc à Saint Domingue & sur les côtes de la Terre-ferme, pour le distinguer d'un autre qu'on nomme Cottonnier rouge, que nous appellons Pommier à la Guadeloupe & autres Isles du Vent. J'en parlerai dans un autre endroit.

L'arbre appellé Mahot à grandes feuilles ou Bois de flot, ou improprement Liege, est encore une espece de cottonnier. Il croît fort vîte, & il est d'une grandeur médiocre, c'est-à-dire, entre celui que j'ai mis au rang des mangles, & celui dont je viens de parler. Son écorce est mince, se leve aisément, & on s'en sert à faire des cordes comme de celle du petit mahot. Le bois est blanc, leger, fendant. On s'en sert pour soutenir les folles & autres filets qu'on met à la mer, où l'on seroit obligé de mettre du liege pour les empêcher de couler bas.

Mahot à grandes feüilles.

On l'appelle Mahot à grandes feüilles, parce que effectivement ses feüilles sont fort grandes. Elles approchent pour la figure de celles de la maune. Elles sont d'un beau verd par dessus, & beaucoup plus blanches par dessous; elles sont molles, cottonnées & semées d'un espece de petit duvet presque imper-

ceptible, qui tire ſur le roux ou la cou- 1696.
leur d'or. Les nervures qui les entretiennent ſont fort apparentes, elles ſont dures & accompagnées de certaines fibres fortes & épaiſſes qui ſe diſtinguent aiſément du reſte de la feüille.

La fleur de cet arbre eſt belle & grande; elle peut avoir cinq à ſix pouces de longueur ſur quatre de largeur. On ſe la peut repréſenter comme un calice, ſoutenu d'une membrane ferme & épaiſſe, de couleur de chair, qui renferme cinq feüilles qui ſont blanches d'abord, & qui deviennent enſuite d'un jaune foncé; ces cinq feüilles en s'épanoüiſſant ſe renverſent en dehors & font les bords du calice. C'eſt du fond de ce calice que ſort un piſtil de la groſſeur du doigt, fait en colonne avec un chapiteau tourné en volute, chargé de petits grains dorez. Le fruit qui ſuccede à cette fleur eſt un cilindre de huit à neuf pouces de longueur, ſur un pouce & demi on environ de diametre, partagé dans ſa longueur par dix canelures. L'écorce eſt verte au commencement & cottonnée, elle devient enſuite un peu rouſſe, & enfin tout-à-fait jaune, lorſque le fruit eſt mûr. Cette gouſſe eſt remplie d'un cotton extrémement fin, gris de

1696. perle, qu'on peut regarder comme une espece d'hoüate dont on se sert aux Isles pour faire des oreillers, & pour garnir des robes de chambre. Les graines renfermées dans la gousse sont comme de petites feves, dont la superficie est unie, lisse & blanchâtre.

Voici du duvet d'une espece un peu moins commode que les précedentes. L'arbrisseau qui le porte, ne vient jamais ni assez grand ni assez fort pour se soûtenir de lui-même. Il s'appuye & s'attache aux arbres qu'il rencontre comme le lierre & les liannes. Son bois est gris, assez souple & plein de seve. Son écorce est grise & fort mince. Sa feüille est large de trois pouces par le bas & n'en a gueres davantage de hauteur; elle se termine en pointe & est partagée en deux parties inégales par sa principale nervure. Il porte de petites fleurs bleuâtres, ausquelles succedent des siliques de six à huit pouces de longueur, dont l'écorce est garnie par dessus d'un duvet brun, fin, court & épais, qui se sépare aisément de la silique, quand elle est mûre. Le dedans contient de petits pois noirs, plats & durs qui ne sont d'aucun usage, que pour multiplier l'espece de l'arbrisseau; mais le duvet cause une

Pois à gratter.


Pois a Gratter
Silique ouverte



1696.

démangeaiſon extrême, cuiſante & douloureuſe en tous les endroits où il touche. C'eſt pour cela qu'on appelle ces fruits des Pois à gratter. Il ſuffit que le vent en porte ſur quelques parties du corps, ou qu'en ayant ſur ſes habits on y porte la main, pour ſentir auſſi-tôt une démangeaiſon & un feu qui vous deſeſpere, & qui augmente à meſure que vous vous grattez. On en met quelquefois dans des tuyaux de plumes pour les souffler, ou bien on en répand dans les lits ou les hamacs de ceux qu'on veut attraper, & on peut s'aſſurer qu'ils feront bonne garde toute la nuit.

Remede pour les Pois à gratter.

Le remede qu'on peut apporter à cette démangeaiſon eſt de s'abſtenir de gratter, parce que cela ne fait qu'irriter le mal & en répandre la cauſe en plus d'un endroit, & ſe frotter au plus vîte avec de l'huile, & à ſon défaut avec de l'eau tiede. Ces deux liqueurs émouſſent la pointe de ce duvet & le détachent de la ſuperficie de la peau, où ſa petite pointe très-aiguë le tenoit attaché.

Mes amis m'en ont ſouvent demandé, & j'ai été contrait de ceder à leurs importunitez & de leur envoyer, en leur marquant en même-tems le remede.

Le Mercredi Saint dix-huit Avril j'al-

1696. lai voir Monsieur le Gouverneur, & sçavoir s'il feroit le voyage dont il m'avoit parlé; il me le promit, & me pria de l'attendre à l'Ance Feri la seconde Fête de Pâques, & de porter avec moi les instrumens necessaires pour lever des plans.

CHAPITRE III.

Description du grand & du petit cul-de-sac de la Guadeloupe. De la riviere Saint Charle. De la riviere Salée. Du Fort Louis, & ce que c'est qu'un Boucan de Tortuë.

LE Jeudi-Saint dix-neuf Avril le sieur Lietard me vint chercher avec son canot, mais comme il étoit trop tard pour pouvoir arriver chez lui, nous ne partîmes que le lendemain. Nous nous arrêtâmes à Goyaves pour voir mon Confrere & dîner chez lui. Le gros vent fut cause que nous arrivâmes un peu tard à Feri.

Le Samedi je me rendis un peu avant le jour à la Chapelle, j'y trouvai déja bien du monde. Je confessai long-tems; je fis les fonctions du jour, & je baptisai onze

onze Négres adultes que je trouvai très-bien inſtruits. Je confeſſai encore une partie de l'après-midi, après quoi j'allai me promener. Un des enfans du ſieur Lietard qui avoit ſon fuſil me donna occaſion de tuer quelques tourterelles & un crabier. C'eſt une eſpece de heron qui vit de petites crabes, de tourlouroux & d'écreviſſes qu'il prend ſur le bord des rivieres. Sa chair eſt graſſe & de bon goût. On le met ordinairement en ſoupe, ou en daube. 1696. Crabier, eſpece de heron.

Le vingt-deux, jour de Pâques je fis le ſervice, & je confeſſai la plus grande partie des habitans de ce quartier, & quelques-uns du grand cul-de-ſac; je prêchai, je fis le Catéchiſme après la Meſſe, & j'eus la conſolation de trouver les enfans & les Négres auſſi-bien inſtruits pour le moins que dans les Paroiſſes où il y a des Curez réſidens & des Maîtres d'Ecole. Je fis encore le Catéchiſme après Vêpres, & je diſtribuai la plus grande partie des Chapelets & autres choſes de dévotion, que j'avois réſolu de donner dans tout mon voyage, tant j'étois content de ce quartier-là.

Je reçûs aſſez tard un billet de Monſieur Auger qui me marquoit ſon arrivée à Goyaves, & me prioit de l'atten-

1696. dre le lendemain pour la Messe, à laquelle il se rendroit de bonne heure. Le sieur la Pompe Capitaine reçût ordre par le même messager, de tenir son monde prêt à passer en revûë.

Monsieur le Gouverneur arriva sur les neuf heures; il fut reçû avec une triple décharge de mousqueterie. J'avois achevé de confesser & de communier dès le matin ceux qui n'avoient pas encore fait leurs Pâques. J'avois fait le Catéchisme & une petite exhortation, de sorte que je n'eus que la Messe à dire quand il entra dans l'Eglise. Je l'allai recevoir à la porte, & je le complimentai. Sa modestie en souffrit nn peu, mais le peuple étoit dans la joye que son Gouverneur reçût dans ce lieu écarté, ce qu'il n'avoit pas voulu recevoir dans des lieux qui se croyoient plus considérables.

Après la Messe il fit la revûë de la Compagnie du sieur la Pompe. Elle se trouva de quatre-vingt hommes, entre lesquels il y avoit quelques Mulâtres & quelques Négres libres. Tous étoient très-bien armez, peu d'épées à la verité, mais tous avoient de bons fusils boucaniers, de bonnes bayonnettes, le gargoussier, & la plûpart le pistolet de ceinture. Quand aux habits, comme ce sont

Compagnie de Milice du sieur la Pompe.

des habitans, chacun étoit vêtu à ſon avantage & ſelon ſes facultez. 1696.

Les fuſils dont on ſe ſert aux Iſles ſont appellez boucaniers, parce que ce ſont les Boucaniers & les chaſſeurs de l'Iſle Saint Domingue qui les ont mis en vogue. Les meilleurs ſe faiſoient autrefois à Dieppe ou à la Rochelle. On en fait à preſent à Nantes, à Bordeaux & autres Ports de mer du Royaume qui ſont très bons. Ils ont quatre pieds & demi de canon ; ils portent une balle de ſeize à la livre, c'eſt-à-dire, d'une once. La platine eſt plate, ſans relief, & la détente longue & forte. Le gargouſſier eſt un étui de cuir long de huit à dix pouces de large & cinq à ſix pouces de hauteur. On l'attache autour des reins avec une couroye. Il ſert à renfermer les gargouſſes ou charges de poudre & de balles qu'on met dans le fuſil.

Deſcription des fuſils Boucaniers.

On ſe ſert pour les gargouſſes d'un cilindre de bois un peu moindre que le diametre du fuſil pour ſervir de moule. On l'environne de papier dont on replie le bout, afin qu'il demeure au même état après qu'on a retiré le moule. On meſure enſuite la quantité de poudre que le fuſil peut porter, ce qui ſe fait en cette maniere. On met la balle ſur la paulme

Maniere de faire des gargouſſes.

1696. de la main bien étenduë ou sur une table, & on verse doucement de la poudre sur la balle jusqu'à ce qu'elle en demeure couverte ; pour lors on met la balle dans le fond du cilindre de papier qu'elle doit remplir exactement, & on met la poudre sur la balle sans autre chose entre deux, & on tortille le reste du papier. Il est aisé de mettre la même quantité de poudre dans les autres cilindres après qu'on a mesuré le premier, parce qu'on voit la hauteur de la charge dans celui qu'on a fait. On met ensuite toutes ces charges ou gargousses dans l'étui ou gargoussier, où elles se conservent sans se rompre & sans se ployer. C'est une maniere si expeditive de charger un fusil, que pour peu qu'on y soit accoûtumé, on tirera sans peine six coups contre deux qu'on tirera en chargeant à la maniere ordinaire ; car il suffit pour charger à la Boucaniere, de tirer la gargousse du gargoussier & d'en déchirer dans le même moment le bout avec les dents, pour pouvoir répandre dans le bassinet ce qu'il faut de poudre pour amorcer, encore cela n'est-il necessaire que quand le fusil est neuf, & que par conséquent sa lumiere est encore petite ; car quand l'arme est un peu

Maniere de charger avec la gargousse ou à la Boucaniere.

1696.

vieille, & que la lumiere est grande, il tombe toujours assez de poudre du canon pour amorcer. On répand aussitôt le reste de la poudre dans le canon, & on y laisse glisser le cartouche de papier. La pesanteur de la balle qui est dedans, suffit pour le faire descendre & le rejoindre à la poudre; on donne ensuite un coup de culasse contre terre, cela acheve de bourer; on met en jouë & on tire. Il est certain qu'on a plutôt chargé & tiré, qu'on n'a lû la maniere de le faire, comme je viens de l'expliquer. Le prix des fusils Boucaniers aux Isles, soit qu'on les prenne chez les Marchands ou aux magasins du Roi, est de trente & une livre dix sols; sçavoir trente livres pour le prix du fusil, & trente sols pour le Garde-magazin. Chaque vaisseau est obligé d'apporter six fusils, & de les consigner au Garde-magazin qui lui en paye ou fait payer le prix & lui en donne une décharge; par ce moyen les Isles en sont toujours bien fournies, & on a remedié à l'avarice des Marchands qui les auroient portez à un prix excessif. On les éprouve trois fois à double & à simple charge avant de les recevoir. Quand après avoir tiré plusieurs coups on s'apperçoit que le dedans

Prix des fusils Boucaniers aux Isles.

1696. du fusil s'engraisse, & que par conséquent la gargousse ne coule plus avec tant de facilité, on se sert alors de la baguette si on est obligé de continuer le feu sans avoir le tems de nettoyer le fusil.

Nous partîmes de l'Ance Feri après dîné pour aller coucher au grand cul-de-sac. Nous vîmes en passant l'habitation du sieur la Pompe qui est à côté d'un gros cap, appellé le gros Morne, qui sépare la partie de l'Isle appellée la Basse-terre de celle qu'on nomme le grand cul-de sac. Cette habitation est dans un bel endroit, arrosé d'une fort jolie riviere. Il y a à côté une autre habitation plus considérable qui appartient à un Gentilhomme nommé le Roi de la Poterie; qui se dit parent d un de nos premiers Ministres, & qui n'en est pas pour cela plus à son aise. Les fréquentes descentes des Anglois dans ce quartier-là, où ils ont pillé deux ou trois fois ses Négres & ses meubles, l'ont obligé de l'abandonner & de se retirer au Bourg de la Basse-terre. Je vis sa maison, sa sucrerie & son moulin qui étoient encore sur pied, mais les poux de bois travailloient de toutes leurs forces à les mettre par terre. Il y a un bon moüillage devant cette habitation, qui est à couvert

Gros morne qui termine le quartier de la Basse-terre.

des vents de la bande du Nord par le 1696.
gros morne, de ceux de la bande de l'Est par les hautes montagnes qui partagent l'Isle, & de ceux du Sud par les mornes de Feri. Après que nous eûmes doublé le gros morne, nous trouvâmes de très-belles terres, vastes, unies & bien arrosées. Il paroissoit à la vûë que depuis le bord de la mer jusqu'aux montagnes, il pouvoit y avoir trois à quatre lieuës de beau terrain en pente douce, dont la bonté se faisoit assez connoître par les beaux arbres qu'il portoit en abondance. Les habitans qui s'étoient trouvez à Feri accompagnerent leur Gouverneur, de sorte que nous faisions une petite armée navale de canots bien armez.

Van despigue Capitaine de Milice du grand cul de sac.

Nous arrivâmes sur le soir chez le sieur Van-Despigue. C'étoit le Capitaine de ce quartier-là; il étoit Flamand ou Hollandois. Après que les Portugais les eurent chassez du Bresil, il se retira à la Guadeloupe avec plusieurs autres de sa Nation qui y furent reçûs par M. Houel. C'est d'eux qu'on a appris la culture des cannes, & la fabrique du sucre dans nos Isles. Le sieur Van Despigue étoit Catholique quand il vint du Bresil, c'étoit un très-honnête homme. Il vint recevoir le Gouverneur au bord de la mer à la tête

1696. de sa Compagnie, qui n'étoit que de trente-sept à trente-huit hommes, y compris même quelques Négres armez.

Je m'étonnai qu'un si beau pays fut si dépeuplé, & j'en demandai la raison au sieur Van Despigue qui m'en donna trois au lieu d'une. La premiere, parce qu'il étoit trop éloigné de la Basse-terre & du petit cul-de-sac, qui sont les lieux de commerce & du moüillage des vaisseaux.

Trois raisons pour lesquelles le grand cul-de-sac est desert.

La seconde, que tout ce quartier depuis le gros morne jusqu'à la riviere salée, qui separe la Guadeloupe de la Grande-terre, se trouvoit presque tout entier dans les réserves que les Seigneurs Propriétaires s'étoient faites en vendant l'Isle à la seconde Compagnie en 1694. de sorte que bien que ces deux endroits fussent éloignez l'un de l'autre d'environ cinq lieuës, à peine se trouvoit-il une lieuë de pays qui ne fut aux heritiers des Seigneurs ou leurs répresentants, qui étendoient leurs prétentions d'une maniere si vaste, qu'il n'y avoit du terrain pour personne, à moins d'en acheter d'eux, ou de le prendre à titre de rente Seigneuriale avec des lots & ventes, des hommages & autres droits semblables, inconnus dans le pays, & point du tout

du goût des habitans, qui ne veulent 1696.
reconnoître d'autre Seigneur que le Roi, qui donne les terres ſans aucune condition de foy, hommage, vente, lots & ventes, en un mot, ſans aucuns droits Seigneuriaux, comme ces Meſſieurs en prétendoient éxiger.

La troiſiéme enfin, que ce quartier ſe trouvant entre Monſarat & Antigues, qui ſont des Iſles Angloiſes, & étant couvert par pluſieurs Iſles où les ennemis ſe peuvent tenir à l'abri, & épier l'occaſion de venir piller les habitations & enlever les Négres & les meubles des maiſons, peu de gens vouloient ſe riſquer d'y venir demeurer. Il en pouvoit parler comme le ſachant bien, puiſqu'il n'y avoit pas plus d'un an que les Anglois ayant ſurpris au point du jour les deux hommes qui étoient demeurez au Corps de Garde, avoient enlevé une partie de ſes Négres, après avoir tué ſon Commandeur, & lui avoir caſſé à lui-même le bras droit d'un coup de mouſqueton.

Cette relation obligea Monſieur le Gouverneur à ſe tenir ſur ſes gardes. Il n'auroit pas été de la bienſéance qu'il ſe fût laiſſé ſurprendre, & qu'il eût fait un voyage à Antigues accompagné d'autres

1696. troupes que des siennes. Il ordonna deux Corps de Garde avec une patroüille de quelques Cavaliers. Cette précaution nous auroit fait dormir en repos, si les moustiques & les maringoins nous l'eussent voulu permettre.

Le Mardi vingt-quatre Avril j'employai toute la matinée à confesser ceux qui n'étoient pas venus à Feri. Il étoit près de midi quand je commençai la Messe. Cela ne m'empêcha pas de prêcher & de faire le Catéchisme.

Après dîné j'accompagnai Monsieur le Gouverneur à l'Islet à Fanjou & autres Isles qu'il vouloit visiter. Nous avions trois canots bien armez, & un petit où il n'y avoit que cinq hommes qu'on envoyoit à la découverte, afin de n'être pas surpris & de ne pas donner daus quelque embuscade.

Le sieur Van-Despigue avoit fait un plan de tout ce grand cul-de-sac, où il avoit marqué les sondes; mais comme il nous parut que les Islets & quelques pointes n'étoient pas tout-à-fait bien placez, je me chargeai d'y travailler le lendemain avec ma planchette.

Description du grand cul de-sac.

J'étois charmé de la beauté de ce quartier, il est couvert de huit ou neuf Islets de differentes grandeurs avec trois

ou quatre rangs de cayes & de hauts 1696.
fonds qui forment un bassin de cinq à six lieuës de longueur, depuis la pointe du gros Morne jusqu'à celle d'Antigue dans la grande terre. Ce bassin n'a pas moins d'une lieuë dans sa moindre largeur, & près de trois dans sa plus grande. Les vaisseaux de toutes sortes de grandeurs y peuvent être en sûreté. Ils y entrent par deux passes, & les barques par deux autres. Il seroit facile de les défendre par une batterie fermée, ou par un Fort sur la pointe de l'Islet à Fanjou où est la principale passe, avec une redoute sur un petit Islet qui en est toute proche, qui serviroit encore à défendre une des passes des barques; supposé qu'on ne prît pas le parti de la combler, en y enfonçant quelque vieux bâtiment massonné dans son fond & arrêté avec des pieux pour le soutenir, jusqu'à ce que la mer y eût apporté des pierres & du sable, ce qui ne manqueroit pas d'arriver bien vîte.

Nous fîmes couper une bonne quantité de branches de Paletuviers chargées d'huitres, & nous revînmes au logis du sieur Van-Despigue, en sondant par tout pour verifier les sondes qu'il avoit marquées.

1696. Nous y trouvâmes Monsieur Houel de Varennes qui ayant appris en allant à une habitation qu'il faisoit faire à la pointe d'Antigues, dans la Grande-terre de la Guadeloupe, que M. Auger étoit dans le quartier, étoit venu pour le voir, Monsieur Houel de Varennes est fils de feu Monsieur Houel ci-devant Propriétaire & Marquis de la Guadeloupe. Il a un frere aîné Capitaine aux Gardes Françoises, un autre qui est Abbé & quelques sœurs, dont l'une a épousé le Marquis de Saint Victour-Seneterre. Je l'avois déja vû à la Basse-terre; & comme nonobstant un grand procès que nous avions eu avec son pere, il ne laissoit pas d'avoir beaucoup de bonté pour nos Missions, j'avois résolu de l'aller voir chez lui, & de lui offrir mes services pour un bâtiment de conséquence qu'il vouloit faire, & pour lequel il m'avoit demandé un dessein. Il avoit avec lui ses deux grandes pirogues, avec plus de trente hommes blancs & noirs qui étoient tous bien armez. Ce renfort nous faisoit souhaiter qu'il prît quelque demangeaison aux Anglois de visiter notre hôte; nous étions en état de les recevoir d'une maniere à leur faire oublier le chemin de leurs maisons.

Le Mercredi je fis mesurer une distance de trois cens toises, ou six cens pas de la Guadeloupe, dont les extrémitez me devoient servir pour poser ma planchette. Pendant que j'étois occupé à ce travail, j'envoyai un canot pour mettre des balises avec des bannieres aux bouts des Islets, dont je voulois avoir la position, & à toutes les pointes que l'on pouvoit découvrir & qui étoient à portée de mon opération. Je travaillai toute la matinée, & je corrigeai une bonne partie de la Carte du sieur Van-Despigue. J'allai après dîné avec Monsieur Auger & Monsieur Houel voir la grande riviere à Goyaves, autrement la riviere Saint Charles, qui séparoit autrefois la portion de Monsieur Houel d'avec celle de Messieurs de Boisseret ses neveux. Nous la remontâmes environ deux mille cinq cens pas, sondant depuis son embouchure jusqu'à la hauteur de mille toises ou environ, qu'elle n'a plus assez de profondeur pour porter un vaisseau, bien que les barques, chaloupes & canots puissent monter beaucoup plus haut. Cette découverte suffisoit au dessein du Gouverneur. Nous visitâmes en descendant le terrain de deux côtez avec assez de peine, lorsqu'il s'agissoit 1696.

1696. de mettre à terre, parce que les deux bords sont couverts de mangles qui avancent très-considérablement dans la riviere. Son embouchure est large d'environ cent cinquante toises; elle a dans son milieu huit brasses d'eau; elle diminuë peu à peu en allant vers les bords, principalement vers le côté oriental, dont le terrain est bas; mais le côté occidental est une terre élevée d'environ quatre toises au dessus de la surface de l'eau, d'une roche assez dure, au pied de laquelle il y a sept à huit pieds d'eau de basse marée, & plus de dix quand la mer est haute. Nous visitâmes exactement cet endroit, qui semble être fait à dessein d'y bâtir une Ville; car c'est une plate-forme naturelle, presque quarrée, de plus de trois cens toises de longueur, sur une largeur à peu près égale, qui a d'un côté la grande riviere à Goyaves, & de l'autre une petite riviere d'un eau excellente. On pourroit faire passer ce qu'on jugeroit à propos de la grande riviere dans la petite, & isoler ainsi tout le terrain. Les deux côtez du poligone qui regardent la mer & la grande riviere, sont fortifiez naturellement, & n'auroient besoin que d'un parapet avec des embrazures pour le canon qui

Projet d'une Ville à la riviere, à Goyaves & la facilité de l'entreprise.

1696.

défendroit la rade & l'entrée de la riviere. Les autres côtez pourroient être bastionnez à l'ordinaire & à peu de frais, puisque la pierre de taille, le moilon, la terre pour faire la brique, le bois pour la cuire, le sable, la chaux & l'eau sont sur le lieu. On pourroit faire de l'autre côté de la riviere une batterie fermée en forme de redoute, qui battroit à fleur d'eau & mettroit en sûreté les vaisseaux qui seroient dans la riviere ou à son embouchure, en cas que le Fort de l'Islet à Fanjou & la redoute du petit Islet eussent été forcez; ce qui ne seroit pas une entreprise facile à exécuter.

Avantage de cet établissement.

Entre plusieurs utilitez qui reviendroient de cet établissement, qui seroit en peu de tems le plus considérable de tous ceux que les François ont à l'Amerique, on peut assurer qu'il seroit la ruine des Colonies Angloises de Monsarat, Nieves, Antigues & la Barboude, parce que nos Corsaires se tenant derriere le Fort de l'Islet à Fanjou, seroient en état quand ils le jugeroient à propos, de courir sur tout ce qui entreroit ou sortiroit des rades de ces Isles, & d'y faire des descentes continuelles pour enlever leurs esclaves & piller leurs maisons; ayant toujours vent largue

1696. pour aller & pour revenir, & étant sûrs de trouver un bon moüillage & une retraite assurée derriere le Fort de l'Islet.

J'achevai le Jeudi matin la reconnoissance de toutes les pointes & des Islets. Je fus après dîné avec ces deux Messieurs visiter les cayes & les hauts-fonds du côté de l'Oüest. Nous y trouvâmes deux vaisseaux & une barque qui s'y étoient perdus en allant à Antigues. Comme on en pouvoit encore tirer bien des choses, Monsieur Auger ordonna au sieur Van-Despigue d'avertir les habitans de la permission qu'il donnoit à tout le monde d'en tirer ce qu'ils pourroient. Je croi bien qu'ils n'avoient pas attendu cette permission pour les piller dès que les Anglois se furent sauvez avec leurs chaloupes ; mais comme les Fermiers du Domaine ne s'endorment pas en pareilles occasions, les habitans furent ravis de cette permission qui les mettoit à couvert de toutes poursuites.

Monsieur Houel ayant été averti que ses pêcheurs avoient pris deux Tortuës, dont l'une pesoit bien trois cens livres, & l'autre un peu moins, proposa de faire le lendemain un boucan de tortuë à l'Islet Saint Christophle, qui étoit à peu près le milieu des lieux où nous de-

vions aller travailler; Monsieur Auger y consentit, & cependant on donna ordre de mettre les folles à la mer, & de chercher d'autre poisson. 1696.

Le Vendredi matin nous allâmes visiter les cayes de l'Est, sonder les passes, les mesurer & en lever les plans. Cet ouvrage fut long; il étoit plus d'une heure après midi quand j'achevai. Nous arrivâmes sur les deux heures à l'Islet Saint Christophle qui est presque vis-à-vis de la riviere Salée. Monsieur Houel y étoit dès le matin, & s'étoit donné la peine de faire préparer une cabane de branchages, & le boucan dont il vouloit régaler le Gouverneur.

Les pêcheurs avoient encore pris deux autres Tortuës, avec quantité d'autres poissons.

Voici ce qu'on appelle un boucan de tortuë, & comment on le prépare.

Comment on fait un boucan de Tortuë.

On avoit choisi la plus grosse des quatre Tortuës qu'on avoit prises, & sans lui couper ni les pieds ni la tête, on l'avoit ouverte par un côté pour en tirer tous les dedans. On avoit levé le plastron d'une autre, & après en avoir ôté toute la chair & la graisse, on avoit haché tout cela avec ce qu'on avoit tiré de la premiere, des jaunes d'œufs durcis, des

1696. herbes fines, des épiceries, du jus de citron, du sel & force piment, & on avoit mis tout ce hachis dans le corps de celle qui étoit entiere, ensuite dequoi l'ouverture avoit été recousuë & couverte d'un morceau de terre grasse.

Pendant que les cuisiniers étoient occupez à ce que je viens de dire, on avoit fait un trou dans le sable de quatre à cinq pieds de profondeur, & de six pieds de diametre. On avoit rempli ce trou de bois, que l'on y avoit laissé consumer jusqu'à ce qu'il fut en charbon, afin de bien échauffer toute la concavité de ce trou. On avoit ensuite retiré le charbon, & la tortuë avoit été couchée sur le dos dans le fond couverte de trois ou quatre pouces de sable chaud des environs, & puis du charbon que l'on avoit retiré, avec un peu de sable par dessus. Ce fut ainsi que ce pâté naturel demeura dans cette espece de four, l'espace d'environ quatre heures, & qu'il se cuisit beaucoup mieux qu'il n'auroit fait dans un four ordinaire. Voila ce qu'on appelle un Boucan de Tortuë.

Dès qu'on nous vit approcher on commença à déterrer le pâté. J'y fus assez à tems pour le voir sortir du four. Les pieds & la tête de la tortuë servirent

pour passer les liannes dont on se servit 1696.
pour le faire glisser sur les bords qu'on avoit abbatus en talus, & le tirer sur une civiere faite de deux gros leviers garnis de liannes traversées ; sur laquelle quatre puissans Négres le porterent au milieu de la cabanne où il devoit être mangé. Je ne croi pas que les plus grands Monarques de l'ancien & du nouveau monde ayent jamais eu sur leur table un pâté d'environ cinq cens livres pesant comme étoit le nôtre, dont le dedans fut plus délicat & la croute plus ferme & plus naturelle.

Disposition de la table où le boucan fut posé.

La table sur laquelle on posa ce pâté merveilleux étoit aussi extraordinaire que lui. Quatre fourches de bonne taille, enfoncées en terre, en faisoient les quatre coins ; elle avoient deux pieds & demi hors de terre. Elles soutenoient deux bonnes traverses qui y étoient fortement liées avec des especes d'entretoises, afin que le quarré-long qu'elles formoient demeurât toujours égal & immobile. Le dedans étoit garni de liannes traversantes & nattées, mais peu tenduës, couvertes de feüilles & de fleurs, sur lesquelles on mit la tortuë dans la même situation où elle avoit reposé dans le four. Les bouts des traverses

1696. qui débordoient furent garnis de petites gaulettes droites & couvertes de feüilles & de fleurs, sur lesquelles on étendit des nappes qui faisoient le tour du parallelogramme, & sur ces nappes on posa les assiettes & les autres choses necessaires à une table.

J'oubliois de dîre qu'on avoit nettoyé avec soin la croute du pâté, afin qu'il n'y restât ni sable, ni cendre, ni charbon, ni autre chose qui eût pû gâter le couvert, ou choquer la vûë.

La tortuë étant en cet état, & tous les conviez assis sur des bancs de même fabrique que la table; on cerna tout autour le plastron de la tortuë afin de l'ouvrir; & à peine l'eut-on levé qu'il en sortit une odeur mille fois meilleure que je ne le puis dire; en un mot jamais odeur de pâté ne chatoüilla l'odorat plus délicatement que celle qui se répandit de tous côtez à cette ouverture. Outre la tortuë il y avoit du poisson de diverses sortes en abondance qu'on ne daigna pas seulement regarder. On ne songea qu'au pâté. On en mangea beaucoup & de grand appetit; & il étoit si délicat & si bien assaisonné qu'il sembloit exciter la faim, au lieu de l'appaiser. Il étoit tard quand nous nous mîmes à table, on

y fut long-tems ; il étoit tard par con- 1696.
ſéquent quand nous en ſortîmes. On fit reſerver le plaſtron & deux autres plats du plus beau poiſſon pour ceux qui voudroient ſouper, & on abandonna le reſte à ceux qui n'avoient pas mangé avec nous, aux domeſtiques & aux Négres, & nous paſſâmes le reſte du jour à nous promener ſur cet Iſlet, & à raiſonner ſur les établiſſemens qu'on pourroit faire dans ces endroits.

Nous nous rembarquâmes après le coucher du ſoleil, & nous arrivâmes aſſez tard à nôtre gîte ordinaire. Comme je n'avois pas beſoin de ſouper, & que j'étois fatigué, j'allai achever mon Breviaire, & je me couchai.

Le Samedi je paſſai toute la matinée à mettre au net toutes les corrections que j'avois faites au plan de Monſieur Van-Deſpigue, pendant que Monſieur Auger retourna à la grande riviere de Goyaves pour voir les terres qu'on pourroit conceder, & de quelle maniere les habitations chaſſeroient pour avoir la commodité de la riviere, & une hauteur convenable ſans préjudicier aux terres déja concedées.

Nous partîmes après dîné pour nous rendre à la nouvelle habitation que

1696. Monsieur Houel faisoit faire à la pointe d'Antigues. Monsieur Van-Despigue nous y accompagna. On sonda tout le long de la côte depuis la riviere salée, ce qui fit que nous arrivâmes assez tard. Nous soupâmes d'abord que nous eûmes mis pied à terre, ayant porté avec nous un plastron de tortuë & du poisson rôti. Mais il nous fut impossible de dormir. Il sembloit que tous les atômes de l'air se fussent convertis en moustiques, en maringoins, & en une autre espece de bigaille qu'on appelle des Vareurs ; ce sont des cousins de la grande espece qui ont un aiguillon si fort & si long qu'ils percent les hamacs caraïbes les mieux peints & les plus forts, & causent par leurs piquûres autant de douleur qu'un coup de lancette qui vous perce la chair ; de sorte que nous fûmes contraints d'abandonner la maison, & de nous retirer dans nos canots remplis de feüilles, & bien couverts de leurs voiles où nous allâmes passer la nuit à cinq ou six cens pas au large, ayant nos armes auprès de nous, & deux canots armez pour nous garder. Cette importune foule de cousins nous accompagna une centaine de pas à la mer, après quoi ils s'en retournerent à terre, & nous laisserent en repos.

Quantité prodigieuse de Moustiques & de Maringoins.

Le Dimanche 29. Avril je dis la Meſſe de bon matin. On avoit eu ſoin d'apporter les ornemens de la Chapelle de Monſieur Van-Deſpigue, & pendant que Monſieur Houel expédioit les affaires pour leſquelles il étoit venu, je fus me promener avec Monſieur Auger le long de la côte. Ce païs nous parut très-beau, & quoique la terre fut blanchâtre, legere & ſablonneuſe, elle ne laiſſe pas d'être bonne, du moins autant qu'on en peut juger par la hauteur & la groſſeur des cannes à ſucre, des arbres & des maniocs. 1696.

Une choſe me ſurprit dans tout ce quartier là. C'étoit d'y voir les cannes plantées juſques au bord de la mer. Je goûtai de celles-ci comme j'avois gouté de celles de Monſieur Van-Deſpigue, & je les trouvai toutes un peu ſommaches, c'eſt-à-dire un peu ſalées; d'où il étoit aiſé de conclure que le ſucre brut qu'on en feroit, pourroit être beau, comme il l'étoit en effet dans tout le quartier du grand cul-de-ſac, mais qu'il ſeroit difficile de réuſſir en ſucre blanc, comme il eſt arrivé. Il eſt à eſperer que ce défaut ceſſera quand les terres ſeront plus uſées, & que le nitre dont elles abondent à preſent, ſera diſſipé. Les habitans de ces

1696. quartiers prétendent que le terrain du bord de la mer est meilleur que celui qui en est plus éloigné, parce qu'il est plus gras & moins pierreux. Je suis persuadé qu'ils se trompent, & les experiences que j'ai faites depuis ce tems-là, & dont je ferai part au Lecteur quand je parlerai de la fabrique du sucre, m'ont convaincu que j'avois raison de penser comme je pensois.

Je n'avois jamais tant vû de crabes que j'en vis dans ce quartier-là Les cannes, les savannes, les maniocs, les bois & les chemins en étoient pleins. Elles étoient blanches, & avoient de si prodigieux mordans que je passois mon pied au travers, quand elles les presentoient pour se défendre. C'est un grand secours pour les Négres, & pour les habitans. La chasse & la pêche y sont abondantes, de sorte que la vie coûte peu, ce qui invite bien du monde à demander des concessions pour y faire des établissemens. Mais à mon avis ces avantages sont furieusement balancez par le défaut d'eau douce dont cette Isle, c'est-à-dire la grande-terre, est absolument dépourvûë, pendant que la Guadeloupe en a pour fournir toutes les Isles voisines. On ne trouve à la grande-terre que

La grande terre manque d'eau.

que quelques mares d'eau croupie & gâ- 1696.
tée par les crabes, & quelques mauvais muits d'eau à demi ſalée, qui encore le plus ſouvent ſe trouve infectée par les crabes qui y tombent & qui y pouriſſent. De ſorte qu'on eſt réduit à l'eau de citerne; mais comme tout le monde n'a pas la commodité ou le moyen d'en faire, la plûpart n'ont que de l'eau qui tombe des toits qu'ils conſervent dans des bariques, dans des jarres ou de grand canaris. C'eſt à ce défaut de bonne eau, qu'on doit attribuer la couleur livide de beaucoup d'habitans, qui ſouvent ſont attaquez de maux d'eſtomac qui dégenerent en hydropiſie, ou de fiévres violentes, qui bien qu'elles ne ſoient pas ordinairement mortelles, ſont longues & difficiles à guerir.

Effets du manque d'eau.

Ce défaut d'eau vient de deux cauſes; la premiere, que la plus grande partie de la grande terre eſt baſſe & plate; & la ſeconde que le fond de cette terre n'eſt compoſé que de roches poreuſes & legeres, ou de pierre à chaux, ce qui fait que les eaux de pluye s'imbibent auſſitôt dans la terre & diſparoiſſent ſans s'aſſembler & couler vers les lieux bas, comme font toutes les eaux qui filtrent au travers des pores de la terre, ſe réu-

Raiſons de cette diſette d'eau

1696. nissent & composent les ruisseaux & les rivieres, ou bien lorsqu'il se rencontre quelque fond où le terrain est d'argile & de terre grasse, l'eau qui s'y amasse s'y gâte & s'y corrompt en peu de tems, parce qu'elle n'a pas de pente pour s'écouler, ce qui est en même tems la cause de la corruption de l'air, & de bien des maladies.

Nous partîmes de la pointe d'Antigues après que nous eûmes dîné. Nous passâmes tout le long de la riviere salée qui partage la Guadeloupe en deux parties, dont celle qui est à l'Est porte le nom de Grande-Terre, parce qu'effectivement elle est plus grande que l'autre qui conserve le nom de Guadeloupe comme ayant été découverte & habitée la premiere. On compte que la Guadeloupe a trente-cinq lieües de tour, & les deux Isles ensemble environ quatre-vingt dix.

Riviere salée. La riviere salée n'est qu'un canal d'eau de la mer qui passe entre ces deux Isles. Elle a environ cinquante toises de large à son embouchure du côté du grand cul-de-sac. Sa largeur diminuë ensuite, il y a des endroits, où elle n'a pas plus de quinze toises. Sa profondeur n'est pas plus égale que sa largeur. Nous trouvâ-

mes des endroits,où elle pouvoit porter un vaiſſeau de cinq cens tonneaux, & d'autres, où une barque de cinquante auroit de la peine à paſſer de baſſe marée; mais comme ſa largeur eſt fort rétrécie par les mangles ou paletuniers, qui ſont ſur les bords, & qui en couvrent une bonne partie, il ſe peut faire qu'on trouveroit plus d'eau, & un cheval plus profond que celui du milieu, ſi ces terres étoient défrichées, & les bords de la riviere délivrez des mangles qui les occupent. Mais il n'eſt pas expédient de ſonger à cet ouvrage, avant que le grand cul-de-ſac ſoit peuplé, & qu'il y ait un fort à l'Iſlet à Fanjou pour défendre tous ces quartiers des courſes & des pillages des Anglois qui n'y viennent encore que trop ſouvent, & qui y viendroient bien davantage, s'ils pouvoient paſſer dans cette riviere avec des bâtimens plus conſidérables. 1696.

C'eſt un charme de naviger ſur cette riviere. L'eau y eſt claire, tranquille & unie comme une glace. Elle eſt bordée de paletuniers fort hauts qui font un ombrage & une fraîcheur raviſſante. Elle a plus de deux lieües de long, depuis ſon embouchure dans le grand cul-de-ſac juſqu'à celle du petit. Tout ce vaſte ter-

1696. rain depuis cette riviere jusqu'à la grande riviere à Goyaves, appartient à Monsieur Houel Capitaine aux Gardes, frere aîné de Monsieur de Varennes avec qui nous étions. On avoit toujours appellé cette terre saint Germain jusqu'en 1707. que le Roi l'a érigé en Marquisat en faveur de Monsieur Houel sous le nom d'Houelbourg, quoiqu'il n'y ait ni Bourg ni Village. Ce terrain est arrosé de deux petits ruisseaux qui se jettent dans la riviere, presque au milieu de la riviere salée, où il fait une petite chûte d'eau douce. L'embouchure d'un de ces ruisseaux fait qu'on l'entend d'assez loin. On a pratiqué un passage au travers des mangles pour aller prendre de l'eau. On voit à côté deux gros arbres, où il y a bien des noms marquez sur leurs écorces. Nous ne voulûmes pas contrevenir à la coutume. Nous débarquâmes sur les arcades des mangles, chacun puisa de l'eau & en but, & ceux qui sçavoient écrire graverent leurs marques sur les arbres. Cette commodité de trouver de l'eau douce dans un lieu comme celui-là, lui a fait donner le nom de Belle Hôtesse. C'est une coutume immemoriale de faire quelque liberalité à ceux qui vous conduisent, la premiere fois qu'on passe en

Marquisat d'Houelbourg.

Ruisseau appellé la Belle Hôtesse.

cet endroit, comme on fait pour éviter le baptême aux Tropiques & à la Ligne. Monsieur le Gouverneur satisfit à ce devoir avec beaucoup de générosité. Autant que nous le pûmes voir, le terrain de Saint Germain est beau, mais il est tout en bois de bout, excepté une savanne de quatre à cinq cens pas du côté du petit cul-de-sac qui s'étend depuis la riviere du coin, jusqu'à la pointe de Grigne au vent. 1696.

Après que nous eûmes passé la riviere salée, nous entrâmes dans le golphe qui est entre les deux Isles de la Guadeloupe, qu'on appelle le petit cul-de-sac. Monsieur de Varennes nous quitta & s'en alla chez lui, & nous allâmes débarquer au Fort Louis de la grande terre, où Monsieur le Gouverneur fut reçû au bruit du canon & de la mousqueterie, par Monsieur de Maisoncelle, Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine, qui composoit la garnison de ce Fort.

C'est un méchant parallelograme de cinquante toises de long sur dix à douze toises de large, composé d'un double rang de palissades, éloignez l'un de l'autre de six pieds pour soutenir les terres & les fascines dont cette espece de parapet est composé. Il y a quelque angles

Fort Louis de la grande Terre.

1696. saillans sur lesquels on a élevé des plates-formes de bois pour mettre le canon, parce que comme il n'y a point de fossé, & que ce parapet n'a que sept à huit pieds de hauteur, si on y avoit coupé des embrazures pour le canon, ç'auroit été autant de portes ouvertes pour entrer dans le Fort. Outre ces deffauts il est commandé d'une petite butte qui en est à la portée du pistolet, du haut de laquelle on découvre les hommes qui sont dans le Fort depuis la tête jusqu'aux pieds. Il n'y a de maçonnerie que les jambages de la porte, un petit magasin à poudre qui est à côté, une cuisine, un ou deux fours, & une citerne. La maison du Capitaine qui fait les fonctions de Commandant, est de fourches en terre, planchée tout autour & couverte d'essentes; elle contenoit quatre petites chambres de plein pied. Les baraques des Soldats & tous les autres bâtimens étoient palissadez de roseaux & couverts de paille. Comme ce Fort est trop élevé pour deffendre les vaisseaux qui moüillent au pied de la hauteur où il est bâti, on a fait en bas une batterie fermée de maçonnerie en forme de redoute, où il y a six canons qui battent dans la rade. Elle seroit aisément emportée si on faisoit une descente, par-

ce qu'elle eſt tout-à-fait commandée & vûe de revers. 1696.

Je ne ſçai quelle idée on a eu en faiſant ce Fort, qui n'eſt bon à rien. Tout ce qu'il a de bon, c'eſt qu'il eſt en très-bon air, & qu'il a une vûë des plus belles & des plus étenduës. On découvre la plus grande partie de la Cabeſterre & du grand cul-de-ſac de la Guadeloupe, un nombre conſidérable d'Iſlets dont le petit cul-de-ſac eſt rempli. On voit les Saintes, & quand le tems eſt ſerein, les montagnes de la Dominique.

Le Lundi matin Monſieur Auger fit la revûe de la Garniſon du Fort, & d'une Compagnie de Milice du quartier le plus proche, qu'on appelle le Goſier, dont la Paroiſſe étoit deſſervie par un Eccleſiaſtique appellé Monſieur Biez ; au deffaut des Capucins à qui les trois Paroiſſes de la grande terre appartiennent, mais qui n'avoient pas alors de Religieux pour la remplir.

Je m'occupai toute la matinée à dreſſer les mémoires de ce que j'avois remarqué, & les projets que Monſieur Auger vouloit envoyer en Cour. Je les achevai à mon retour au Baillif, avec les plans qui étoient neceſſaires pour leur parfaite intelligence. Ils furent envoyez, & à ce

1696. qu'on dit, approuvez : cependant jusqu'à mon depart des Isles ils étoient demeurez sans exécution, malgré tous les mouvemens que le Gouverneur s'étoit donnez, l'utilité & la nécessité évidente qu'il y avoit, & les facilitez tout-à-fait grandes qu'on faisoit trouver pour les exécuter, sans qu'il en coûtât presque rien au Roi.

Abîmes. lieux où les vaisseaux moüillent dans les mauvais tems.

Nous nous embarquâmes après dîné pour aller voir les abîmes. Ce sont de grands enfoncemens que la mer fait dans les terres, où les vaisseaux peuvent se retirer pendant la saison des ouragans, ou dans un besoin pour ne pas être insultez par les ennemis. Ce sont assurément de beaux endroits, l'eau y est profonde, & les bâtimens y sont tous couverts des branches des paletuniers entre lesquels ils se mettent & s'y amarrent ; car il seroit inutile d'y jetter l'ancre, à moins de la vouloir laisser dans les racines, ou emporter en le levant la moitié d'une forêt. Il nous parut qu'on pourroit faire un port excellent de cet endroit-là, pourvû que les terres des environs soient défrichées, & qu'on éleve quelque redoute ou batterie pour le deffendre. Nous allâmes voir un Islet qui couvre parfaitement bien la rade ; il me semble qu'on

le nommoit l'Islet à Cochons. Il paroît 1696.
que s'il y avoit dessus un bonne redoute, ou qu'on y transportât le Fort Louis, il mettroit tout ce quartier hors d'insulte. Monsieur le Chevalier Renau Ingenieur Général de la Marine, étant venu en 1700. visiter les places de l'Amerique, projetta d'y faire un fortin. Je l'ai vû sur le papier, & j'en ai eu un dessein.

Projet d'un Fort à l'Islet à Cochons.

Le Mardi premier jour de Mai, je dis la Messe de fort bonne heure. Monsieur Auger acheva ce qu'il avoit à faire. Nous déjeunâmes, & nous nous embarquâmes pour repasser à la Guadeloupe. Nous allâmes encore jusques à l'embouchure de la riviere salée pour chercher un endroit commode, pour faire un corps de garde sur pilotis, avec une chaîne ou estacade pour fermer la riviere, & empêcher les promenades des Anglois dans ce quartier inhabité. On chercha & on marqua ce lieu dont je fis le dessein qui fut exécuté avec diligence, parce que les habitans se chargerent d'en faire la dépense, qui ne fut pas considérable. Nous rangeâmes ensuite toute la terre de Saint Germain depuis la pointe de Grigne au vent jusqu'à la riviere du Coin qui la sépare d'une autre terre appellée Arnouville, appartenante aux heritiers du sieur

Estacade & corps de garde sur pilotis à la riviere salée.

Habitation avec titre de

D v

1696. Baudouin, ci-devant Commis principal de la Compagnie de 1664. à la Guadeloupe, en faveur duquel ils prétendent qu'elle a été érigée en Fief par le Roi, à la recommandation de la Compagnie. La veuve du sieur Baudouin reçût Monsieur Auger avec beaucoup de civilité. Les chevaux que Monsieur Houel avoit envoyez pour le service du Gouverneur, y étoient dès le jour précédent. Après que nous nous fûmes rafraîchis, nous montâmes à cheval, pour aller voir une terre à côté d'Arnouville que Monsieur Auger vouloit acheter conjointement avec le Sieur Biez, qui étoit aussi de la Compagnie. Le Sieur Fillacier Officier de Milice de la Cabestere, à qui elle appartenoit, s'y trouva. Nous visitâmes le terrain qui me parut bon; après quoi nous retournâmes chez la veuve Baudouin, parce que la compagnie qui étoit avec le Gouverneur étoit trop grosse pour pouvoir loger chez le P. Capucin, Curé de la Paroisse du petit cul-de-sac.

Fief, appellé Arnouville.

En attendant l'heure du souper, je fus me promener dans la terre d'Arnouville que je trouvai parfaitement belle, ou du moins très-propre à la devenir. C'est une étenduë de près de deux mille pas de large sur cinq à six mille de hauteur. Le

terrain eſt à la verité un peu rouge & comme cendreux en quelques endroits ; cependant les cannes y étoient très-belles , & les beſtiaux en bon état , ce qui eſt une marque infaillible de la bonté de la terre. Il y a deux petits ruiſſeaux qui la traverſent , dont l'un ſe jette dans la riviere du Coin , & l'autre dans celle de Saint Paul qui paſſe dans l'habitation du Sieur Fillacier , que Monſieur Auger a achetée depuis , & qu'il a nommée Trianon. A la réſerve des mouſtiques qui nous importunerent un peu , nous fûmes parfaitement bien traitez & logez, quoique cette maiſon eût été pillée depuis dix-huit mois par les Anglois , qui ayant ſurpris le corps de garde qui étoit au bord de la mer , s'étoient rendus maîtres de la maiſon , dont ils avoient enlevé les meubles & un bon nombre d'eſclaves , dont quelques uns s'étoient ſauvez d Antigues , & étoient revenus chez leur maîtreſſe. Depuis ce malheur on faiſoit la garde plus exactement ; & nous la doublâmes afin de dormir plus en repos. 1696.

Nous partîmes le Mercredi matin pour aller à la Paroiſſe du petit cul-de-ſac. Le Pere Capucin qui en étoit Curé , ne manqua pas d'haranguer Monſieur

1696. Auger en lui présentant de l'eau benite à la porte de l'Eglise. La revûë se fit après la Messe. Cette Compagnie étoit de soixante-huit hommes bien armez. Nous dînâmes chez le Pere Capucin, où il est à croire que les Officiers du quartier avoient fait porter ce qui étoit necessaire pour le repas. Après que Monsieur Auger eut donné ses ordres, nous partîmes pour aller coucher chez le Pere Capucin, Curé de la Paroisse de Goyaves. Le Gouverneur choisit la maison du Religieux plutôt qu'une autre, à cause de certains differens qui étoient entre les principaux du quartier, qu'il vouloit entendre & accommoder dans un lieu neutre. Il ne faut pas confondre ce quartier avec celui de l'Islet à Goyaves, qui est à la basse terre, ni avec la grande riviere à Goyaves du grand cul-de-sac. Ce sont trois endroits differens à qui l'abondance des arbres de cette espece qu'on y a trouvez, a fait donner le même nom.



CHAPITRE IV.

Description de la Cabesterre ; du Marquisat de Sainte Marie. Projet d'une maison forte pour Monsieur Houel. Du Gingembre, de sa culture & de ses usages ; des bois marbrez & violets ; de la Canelle bâtarde.

LE Jeudi troisiéme Mai, Monsieur Auger fit de grand matin la revûe de la Compagnie de cette Paroisse. Elle étoit d'environ cinquante hommes. Elle avoit été bien plus nombreuse, car ce quartier est fort peuplé, sans le grand nombre d'habitans qui par pique contre les Officiers d'Infanterie s'étoient mis dans la Compagnie de Cavalerie. Monsieur Auger parla à ceux qui étoient en differens & leur donna jour pour se trouver au Fort de la basse terre, où il devoit les accommoder.

Nous partîmes sur les dix heures pour aller coucher chez Monsieur Houel. Les deux quartiers depuis Arnouville jusqu'à la ravine de la Briqueterie, où commence le Marquisat de sainte Marie, sont bien peuplez & bien cultivez. Et

1696. quoique la terre y soit rouge, elle ne laisse pas d'être bonne. Il y a quelques sucreries, mais le principal negoce de ces habitans étoit le gingembre. Ils font aussi quantité de manioc, de légumes, de tabac & autres denrées, & ils élevent un très-grand nombre de bestiaux & de volailles. Il ne manque pas d'eau en tous ces quartiers; je comptai huit rivieres & presqu'autant de ravines qui donnent de l'eau depuis la riviere du Coin, jusqu'à celle de Briqueterie, qui est un espace d'environ quatre lieües.

L'habitation particuliere de Messieurs de Boisseret, Conseigneurs & proprietaires par indivis de la Guadeloupe, avec Monsieur Houel, fut érigée en Marquisat en 16 sous le nom de sainte Marie. Il a environ une lieüe de large le long de la mer, & toute la distance qu'il y a depuis le bord de la mer jusqu'aux grandes montagnes qui separent la Cabesterre de la Basse terre, qui peut être de trois lieües ou environ. Lorsque ces Messieurs partagerent l'Isle, il fut stipulé entr'eux qu'en quelque lot que le Marquisat tombât, il resteroit à ses premiers maîtres, avec tous ses droits Seigneuriaux, sans aucune dépendance de celui dans le partage duquel il se trouveroit.

Marquisat de sainte Marie, appartenant à Messieurs de Boisseret.

Ainſi en ont joüi Meſſieurs de Boiſſeret, 1696.
quoique leur Marquiſat ſe ſoit trouvé dans le partage de Monſieur Houel.

On y voit encore les ruines d'une eſpece de maiſon Seigneuriale ou du château, qui ſelon les apparences n'a jamais été achevé. Ce qui marque la grandeur & la magnificence du maître qui le poſſedoit, ce ſont de grandes allées de poiriers qui traverſent cette terre, non ſeulement le long du grand chemin, mais encore qui partagent en pluſieurs grands quarrez toutes les terres qui étoient employées en cannes, en maniocs, en tabac & en ſavannes, autour deſquelles on pouvoit ſe promener en caroſſe à couvert du ſoleil. Il y avoit un moulin à eau & une ſucrerie dont on voit encore les murailles, & qu'on retabliroit à peu de frais ſi les heritiers de Monſieur de Boiſſeret s'accordoient à vendre cette Seigneurie à un ſeul; mais comme ils veulent être tous Marquis, ils déchirent chacun un petit morceau du titre pour s'en parer, pendant que l'eſſentiel demeure en friche. Il y a un étang dont la chauſſée & les environs ſont couverts de Poiriers. La quantité de ces arbres plantez à la ligne, & qui étoient entretenus avec beaucoup de ſoin, dans le tems que les

1696. Seigneurs y résidoient, fait que le vulgaire appelle cette terre les Poiriers, plutôt que le Marquisat de Sainte Marie.

Arbres appellez Poiriers.

Les arbres qu'on appelle Poiriers ne portent aucun fruit. On leur a donné ce nom, parce que leurs feüilles approchent beaucoup de celles des poiriers d'Europe pour la figure, excepté seulement qu'elles les surpassent en longueur, largeur & épaisseur. Les fleurs qu'ils portent tous les ans, sont d'un violet clair tirant sur la couleur de chair ; elles sont composées de cinq feuilles étroites par le bas, qui s'élargissent & s'épanoüissent en forme de calice ; elles sont minces & de peu de durée. L'écorce du poirier est blanche & fort tailladée. Le bois est gris, liant, franc & aisé à mettre en œuvre. On s'en sert à faire des jantes de roües. Quand on le met en planches, il prend fort bien le poli. Il est très-bon pour la sculpture, parce qu'il est plein & fort doux. Cet arbre devient fort grand & fort branchu, & comme il est souple, il résiste aux coups de vent beaucoup mieux que bien d'autres arbres qui sont gros & qui paroissent plus forts que lui.

Port de Sainte Marie.

Il y a un bon moüillage depuis les masures du Château jusqu'au de-là de l'embouchure de la riviere. Deux grands ro-

chers à fleur d'eau qui en sont éloignez 1696.
d'un demi quart de lieuë, appellez l'Homme & la Femme, rompent la violence de la mer, & font que les vaisseaux peuvent être en sûreté dans cet endroit-là, qu'il seroit très-aisé de fortifier, & d'en faire un Port excellent pour toute la Cabesterre, & cela même à peu de frais, parce que la chaux est en abondance dans ces quartiers, aussi-bien que la terre pour faire des briques, & que la Basseterre peut fournir du ciment rouge tant qu'on en pourroit avoir besoin, & au de-là. J'ai découvert depuis que ce ciment rouge étoit la veritable Poussolane telle qu'on la trouve au Royaume de Naples & en beaucoup d'endroits d'Italie. Je fus avec Monsieur Auger visiter & mesurer ces rochers & les basses qui les environnent, & les passes qui sont entr'eux & la terre. Nous remarquâmes sur tous les deux un endroit plus élevé que le reste, & qui n'est sous l'eau que dans les grandes marées des Equinoxes, à ce que nous dirent des habitans de ces quartiers-là, assez spacieux pour y bâtir sur chacun une tour de sept à huit toises de diametre, capables de contenir assez de canon & de monde pour défendre le Port.

Dessein pour le fortifier.

1696. En attendant que cela se pût exécuter, Monsieur Auger ordonna de réparer une batterie de trois piéces qui étoit derriere le Château; & que quelques habitans la plûpart Mulâtres ou Négres libres qui faisoient valoir quelques morceaux de terre du Marquisat, se joindroient aux domestiques & aux Négres du Marquis de Boisseret, un des Seigneurs de cette terre, qui les y avoit retirez depuis la déroute de l'Isle de Marie galante, pour composer un corps de garde capable de mettre cet endroit hors d'insulte pendant la nuit.

Avant de m'éloigner davantage de la Grande terre, je croi qu'il est bon de dire un mot de quelques bois dont on me fit present, & que nous n'avons pas à la Guadeloupe. Je ne puis pas parler des arbres dont ils avoient été pris, parce que je ne les ai pas vûs.

Le premier est le bois marbré. Il est à croire que cet arbre ne vient jamais fort gros, puisque les plus grosses billes que j'ai pû en avoir, tant dans ce voyage qu'en d'autres occasions, ne sont jamais arrivées à un pied de diametre. Ce bois est dur, pesant & compact; son grain est petit, & ses fibres sont fines.

Bois marbré. Il est plus beau étant tourné qu'étant de-

bité en planches. L'aubier eſt d'un blanc 1696.
ſale, le cœur eſt gris ou preſque brun avec des ondes de differentes teintes, depuis le gris clair juſqu'au brun obſcur, qui ſe terminent en œil de perdrix, ou en centre de volute. Pour faire paroître toute la beauté de ce bois, il faut le mettre de biais ſur le tour, afin que l'aubier paroiſſe en quelques endroits, parceque ſa blancheur détache davantage, & donne du relief aux autres parties. On en fait des guéridons, des pieds de chaiſes, des tables, des cabinets & autres ouvrages. Il eſt poli & luſtré preſque naturellement. J'en ai fait débiter en planches que j'ai fait ſcier en ſuivant le fil du bois comme on fait ordinairement, & d'autres de biais, afin de joindre les nuances & compoſer un tout qui parut naturel, & j'ai fait faire de très beaux ouvrages de cette façon. Il eſt vrai que ce bois eſt dur à la ſcie, & très-difficile quand il le faut ſcier de biais, mais il n'eſt pas ſujet à ſe fendre ni à s'éclater.

Le ſecond eſt le bois violet, qu'il ne faut pas confondre avec le bois de violette dont je parlerai dans la ſuite, que l'on appelle ainſi, parce que quand il eſt échauffé il a l'odeur de cette fleur. — Bois violet.

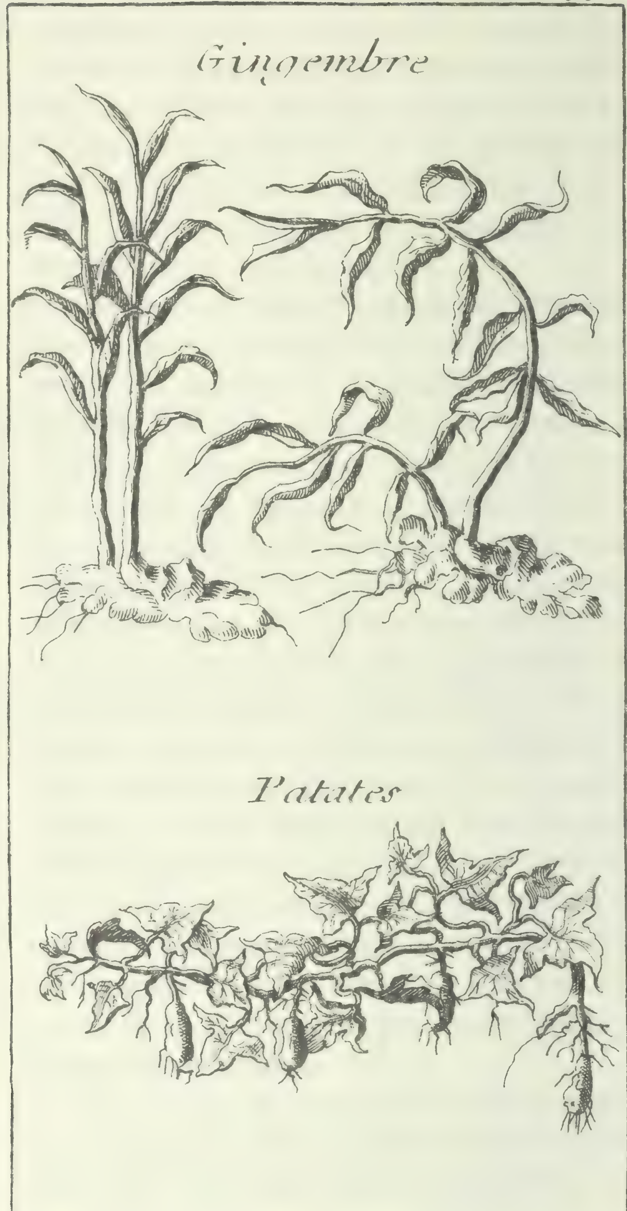
Celui-ci n'a aucune odeur, mais il a la

1696. couleur violette, fort vive, avec des ondes & des volutes composées de differentes teintes de cette couleur. J'en ai eu des planches de huit à dix pouces de large dont j'ai fait faire des dessus de table sur un chassis de bois marbré, ce qui faisoit un très-bel effet.

Canelle bâtarde ou Canelle gérofleé.

Le dernier dont j'apportai seulement quelques morceaux de branches, sans avoir vû l'arbre ni la feüille, s'appelle Canelle bâtarde. L'écorce étoit brune, épaisse presque comme deux écus blancs, fort hachée, ayant à la verité l'odeur de la canelle, mais plus forte & comme mêlée de cloud de gerofle; lorsqu'on la met sur la langue, elle a un goût si fort & si piquant, qu'il semble que ce soit un composé de poivre, de girofle & de canelle. Comme je ne sçavois pas alors que la veritable canelle fine est la seconde écorce, ou la peau qui est sous la premiere écorce des branches & non pas du tronc du canelier; je n'ai pas éprouvé comme je l'aurois pû faire plusieurs fois, si la peau ou seconde écorce de cette espece de canelle n'étoit pas moins piquante que la premiere.

On se sert beaucoup en Italie d'une canelle semblable à celle que je viens de décrire; les Portugais l'apportent du


Gingembre
Patates

Bresil dans des paniers de roseaux refendus & à jour ; on l'appelle Canelle gérofléе, *Canella garofanata.* On la met en poudre avec un peu de gérofle, de veritable canelle, de poivre & de graines tout-à-fait semblables à celle de nos bois d'Indes des Isles, & on en fait un debit assez considérable. 1696.

On faisoit déja beaucoup de sucre à la Grande-terre, & bien des gens travailloient à établir des sucreries. Je vis de leur sucre qui me parut très-beau & bien grené, sur tout lorsqu'il est nouvellement fait, mais on m'assura qu'il devenoit cendreux ou molasse, & qu'il se décuisoit, quand il étoit gardé quelques mois. C'est un défaut commun à tous les sucres des Isles Angloises. Les habitans prétendent que cela vient de ce que leur terrain est encore neuf & trop gras. Pour moi je suis persuadé que c'est le sel & le nitre dont leur terre est remplie qui cause cette mauvaise qualité, qui se corrigera lorsqu'elles seront dissipées par un long usage. J'ai sçu depuis que je suis en France que cela est arrivé.

Défaut des sucres de la Grande-terre.

Le Gingembre est la racine d'une plante qui vient assez touffuë, dont la feüille longue, étroite, assez douce au toucher, est semblable à celle des roseaux, ex-

Le Gingembre.

1696. cepté qu'elle est bien plus petite en toutes façons. La tige ne croît jamais à plus de deux pieds de haut ; ses feuilles viennent couplées des deux côtez de la tige. Elles sont d'un verd gai, quand elles sont jeunes ; elles jaunissent en mûrissant, & se sechent entierement, lorsque la racine a toute la maturité qui lui est necessaire.

Ses racines ou pates.

Ces racines viennent plates, larges & de differentes figures. Communément elles ressemblent à des pates d'oyes, & c'est pour cela qu'on les appelle des pates plutôt que des racines de gingembre ; elles sont noüeuses, chargées d'excrescenses & de petits boutons. Elles sont très-peu avant en terre, souvent même elles sont presque dehors & tout à découvert. On en trouve de larges comme la paulme de la main, & épaisses d'un bon pouce. Leur peau est mince, de couleur de chair, lorsqu'elles sont vertes, & grises, quand elles sont seches. La substance est blanche & ferme, de la consistance du navet ; elle est assez compacte & pesante. Elle est traversée par des nervures qni partent de l'endroit par où elle tenoit à la tige, & qui se répandent dans toute sa largeur & longueur, comme les muscles & les veines dans les membres du corps. Ces nervures sont

remplies d'un ſuc plus piquant & plus fort que le reſte de la chair, qui eſt d'autant plus douce, qu'elle eſt éloignée de ces nervures ou qu'elle eſt moins mûre. 1696.

Cette plante demande une bonne terre, mais un peu legere, c'eſt pour cela qu'elle vient à merveille dans cette partie de l'Iſle, qui eſt depuis le grand cul-de-ſac juſqu'à la riviere de la Cabeſterre, où le terrain eſt de cette eſpece.

Culture du Gingembre.

On plante le Gingembre ſur la fin de la ſaiſon des pluyes, c'eſt-à-dire, en Octobre & Novembre. Après que la terre a été labourée à la houë, on met de pied en pied un petit morceau de la même plante qu'on a conſervé de la derniere récolte, & ſur tout de ceux qui ont plus de chevelure, & on le couvre de trois à quatre doigts de terre. Il pouſſe au bout de ſept ou huit jours, à peu près comme font les ciboules; il ſe fortifie peu à peu. Ses feüilles telles que je les ai décrites, s'étendent & couvrent leur terre, que l'on eſt obligé juſqu'à ce tems-là de tenir bien nette. Il jette cependant ſes racines ou pattes, plus ou moins grandes, & d'une quantité proportionnée à la bonté du terrain que cette plante dégraiſſe & mange beau-

1696. coup. On connoît qu'il est mûr à ses feüilles qui jaunissent, qui se fanent, & qui séchent à la fin; pour lors on arrache la plante avec ses pates, & quand on voit qu'il s'en est séparé quelqu'une, on la cherche avec la houë. On sépare la tige des pates en la coupant ou la rompant, & on les étend sur des clayes que l'on expose à l'air & au vent, mais jamais au soleil, & encore moins au four, comme le dit le sieur l'Emery dans son Traité des Alimens, & le sieur Pomet dans son Histoire Génerale des Drogues, premiere Partie page 61. Ces deux Auteurs d'ailleurs si recommandables par leur exactitude & par leur travail, ont eu sur cet article là & sur quelques autres de mauvais mémoires; ils sont si honnêtes gens, que j'espere qu'ils ne trouveront pas mauvais que je les en avertisse, quand l'occasion s'en présentera, espérant d'eux la même faveur. La raison pourquoi on ne s'est jamais avisé de faire sécher le Gingembre au four ou au soleil est, parce que la substance de ce fruit étant délicate, elle seroit bien-tôt entierement consumée, de maniere qu'il ne resteroit presque plus que la peau avec très-peu de chair, si séche & si aride, qu'elle ne

Comme on le fait secher.

ne ſeroit plus en état de ſervir. 1696.

Le Gingembre ainſi ſéché, après avoir été cueilli dans ſa parfaite maturité, ſe conſerve tant que l'on veut. Il eſt cependant vrai que le tems diminuë toujours ſa bonté & ſa ſubſtance, & qu'autant qu'on le peut, il faut uſer du plus récent, ce qui eſt aiſé à connoître; car plus il vieillit & plus ſon poids diminuë. Il faut qu'il ſoit bien long tems dans l'eau douce ou ſalée, avant de s'y corrompre, mais il ſe gâte facilement s'il a été cueilli trop tôt, ou qu'il ait été enfutaillé ou ſerré dans le magazin avant d'être parfaitement ſec. C'eſt pourtant ce que l'avarice & la mauvaiſe foi font faire quelquefois aux habitans, & ce que l'ignorance des Marchands, ou de leurs commis ne connoît pas.

Le fret de cette marchandiſe ne doit jamais être fort cher, parce qu'elle ſe met en grenier, c'eſt-à-dire, qu'on en remplit des ſoutes, ou qu'on s'en ſert à remplir les vuides des bariques & autres marchandiſes qui ſont dans un vaiſſeau, ſur quoi les Proprietaires ou les Capitaines des bâtiments trouvent toujours leur compte, parce que la rendant ſelon le poids, il eſt ſûr que l'humidité qu'elle a contractée pendant le voyage, l'aug-

1669. mente toujours considérablement, comme il arrive aux vaisseaux Hollandois chargez de cloud de gérofle, quoique les matelots ou autres en vendent ou en dérobent une assez bonne quantité ; ils remedient au poids & au volume qui manqueroit, en arrosant d'eau de mer ce qui reste, parce que cette marchandise étant fort seche, elle s'imbibe aisément de l'eau qu'on lui donne, & augmente ainsi son poids & son volume.

Tromperie qu'on fait sur le Gingembre & sur le Gérofle.

Prix du Gingembre.

Depuis la paix de Risvick en 1698. jusqu'à la guerre de 1702. le Gingembre a valu à la Guadeloupe depuis dix jusqu'à quatorze livres le cent. C'est un prix considérable, si on regarde la facilité qu'il y a à faire cette marchandise, qui est d'un très bon débit & d'un grand usage, sur tout dans les pays froids où ses qualitez chaudes & seches la font beaucoup estimer, & où par conséquent il s'en fait une grande consommation. Les Epiciers mêlent le gingembre avec le poivre, un peu de gérofle & de canelle, & après les avoir pilez & passez au tamis, ils vendent ce composé sous le nom d'épicerie douce, & le vendent même assez cher, quoiqu'il soit certain que le Gingembre qui est à fort bon marché, en fasse les trois quarts & plus.

Quoique le climat des Isles soit fort chaud, on ne laisse pas d'y consommer une quantité considerable de Gingembre. On dit que c'est pour résister à la trop grande humidité du pays. On le mange crud, quand il est verd, & il n'est pas mauvais, ou bien on le fait confire & il est bien meilleur. 1696.

Lorsqu'on le veut confire d'une maniere à pouvoir être presenté à d'honnêtes gens, on le cueille long-tems avant qu'il soit mûr, & lorsqu'il est encore si tendre, que ses fibres ne se distinguent presque pas du reste de la chair, ni par leur dureté ni par leur couleur, qui est toujours plus forte que celle du reste, on le gratte avec soin pour enlever toute la peau, & on le coupe par tranches, sans approcher le moins qu'il est possible des grosses nervures, ce qu'on sent aisément au couper. On le fait tremper trois ou quatre jours dans l'eau de mer, que l'on change deux fois par jour, & ensuite pendant sept ou huit jours dans l'eau douce, que l'on change aussi deux fois en vingt-quatre heures. Après cela on le fait boüillir à grande eau pendant une bonne heure, & on le remet dans l'eau fraîche pendant un jour. Après qu'il en est tiré & égoûté, on le met

Maniere de le confire.

1696. dans un ſirop foible, mais bien clarifié & tout chaud, ſans cependant l'y faire boüillir, où on le laiſſe pendant vingt-quatre heures. On l'en retire au bout de ce tems-là; on le laiſſe égouter, & on le met dans un autre ſirop plus fort que le premier; ce qu'on fait trois jours de ſuite. On jette tous ces ſirops comme inutiles, parce qu'ils ont contracté tout le reſte de l'âcreté, & du goût trop piquant du fruit: enfin on le met dans un ſirop de conſiſtance bien clarifié, où on le laiſſe ſi on veut le conſerver liquide, & d'où on le tire quand on veut le mettre à ſec, comme je l'ai expliqué dans un autre endroit, en parlant des citrons & autres fruits du pays.

Il eſt conſtant que le Gingembre confit de cette maniere perd ſon goût âcre & mordicant, & ne laiſſe pas de conſerver ſa chaleur & ſes autres bonnes qualitez.

Proprietez du Gingembre confit.

Si on en mange le matin, il acheve de faire la digeſtion des alimens qu'on a pris le ſoir, qui ne ſont pas encore bien digerez. Il conſomme les flegmes qui ſont dans l'eſtomac; il netoye les conduits; il excite l'appetit; il provoque l'urine & rend l'haleine douce & de bonne odeur.

Si on le mange après le repas, il aide 1696.
à la digeſtion & chaſſe les vents; mais comme il faut uſer de toutes les choſes quelque bonnes qu'elles ſoient avec modération, il faut uſer de celle-ci avec beaucoup de diſcretion & de ſageſſe, parce qu'elle eſt extrémement chaude, & que quelque ſoin qu'on prenne, on ne peut lui ôter que ſon âcreté, ſans rien diminuer de ſa chaleur.

On connoît qu'il eſt bien fait, & tel que je viens de dire, quand on le voit d'une couleur d'ambre, fort clair & preſque tranſparent, qu'il eſt tendre ſous la dent ſans être mol, & que ſon ſirop eſt bien clair.

Celui que les Confituriers font pour vendre, ou le menu peuple pour ſon uſage, eſt brun; le ſirop noirâtre & le fruit ſi fort, ſi âpre & ſi mordicant, qu'il eſt preſque impoſſible de le tenir ſur la langue, à moins d'y être accoûtumé comme ces ſortes de gens, qui mangent le piment, comme on mange une poire ou une pomme.

Les gens qui voyagent ſur mer ne manquent jamais de s'en pourvoir, & plus les voyages ſont longs, plus il eſt neceſſaire d'en faire proviſion, parce qu'on eſt plus expoſé aux maux qui pro-

Le Gingembre eſt ſpecifique contre le ſcorbut.

1696. viennent des mauvais alimens & des eaux gâtées, dont on est souvent obligé de se servir, qui causent pour l'ordinaire le scorbut, contre lequel le Gingembre est un puissant antidote.

Nous partîmes de Sainte Marie aussitôt que Monsieur le Gouverneur eut achevé ce qu'il y avoit à faire. Nous trouvâmes les chemins très-beaux jusqu'à une ravine qui termine ce Marquisat, parce que nous marchâmes toujours dans de grandes allées de poiriers, où cinq carosses peuvent passer de front. Après cela nous eûmes mille à douze cens pas de très-mauvais chemin, non que le terrain soit mauvais par lui-même, mais parce que les habitans ont négligé d'entretenir les chemins. Le Gouverneur en fit des reproches aux Officiers de Milice qui étoient venus au devant de lui, & leur ordonna de commander les Négres des habitans pour le Lundi suivant, & de ne point quitter le travail, que tous les chemins ne fussent accommodez, afin qu'en cas de besoin on pût aller la nuit comme le jour dans les lieux où il seroit necessaire, pour s'opposer aux entreprises des ennemis.

Grande riviere de la Cabesterre.

Nous passâmes deux ou trois ravines ou petites rivieres, avant d'arriver à une

qu'on appelle la Grande Riviere, parce ce qu'elle est effectivement la plus grande de toute la Cabesterre. Elle a plus de trente toises de large dans l'endroit où on la passe. Nos chevaux avoient l'eau presque aux sangles, quoi qu'elle ne fut alors ni débordée ni enflée par les pluyes. Son eau est belle & claire, mais son lit est gâté par une infinité de grosses roches qui en rendent le passage difficile & tout-à-fait impraticable, lorsqu'elle est plus grosse qu'à l'ordinaire. 1696.

Nous nous arrêtâmes pour nous rafraîchir chez le sieur Chevalier, Conseiller au Conseil Supérieur, & Capitaine de Milice. On voit par ces deux qualitez que ces Messieurs sont au poil & à la plume. C'étoit un fort honnête homme, Créole. Il me pria de ne point partir du quartier, sans lui indiquer un endroit, où il pût couper une petite riviere qui passe sur son habitation, afin de faire un moulin à eau. Je le lui promis, & je l'exécutai le sur-lendemain matin, pendant que Monsieur Auger régloit les affaires du quartier, après avoir fait la revûë de la Compagnie de Cavalerie de la Cabesterre qui étoit de près de quatre-vingt Maîtres bien montez & bien armez.

Le sieur Chevalier Conseiller au Conseil, & Capitaine de Milice.

1696. Nous passâmes par le Bourg du Marigot. Il ne consistoit alors qu'en vingt-cinq ou trente maisons ou magasins, où l'on met les sucres & les autres marchandises, en attendant que les barques les viennent prendre. Il y avoit trois ou quatre Marchands, quelques ouvriers, & des cabarets, qui dans ces pays-là sont la partie essentielle des Bourgs.

L'Eglise Paroissiale est éloignée du Bourg d'environ trois cens pas. Le Pere Romanet Religieux de mon Ordre qui la desservoit, étoit venu saluer Monsieur le Gouverneur à Sainte Marie, qui est le commencement de sa Paroisse de ce côté-là. Il l'attendit ensuite à la porte de son Eglise, où il lui présenta de l'eau benite & lui fit compliment. Après que Monsieur Auger eut fait sa priere, il fit la revûë de la Compagnie de Milice du sieur Chevalier, qui se trouva d'environ soixante hommes. Je voulus demeurer avec mon Confrere, mais Monsieur Houel qui étoit venu joindre Monsieur le Gouverneur ne le voulut jamais permettre, & m'emmena chez lui. Sa maison étoit à une petite demie lieuë de l'Eglise.

On peut croire, sans que je le dise, que son habitation, car c'est ainsi qu'on

1696.

appelle aux Isles les établissemens, soit de sucreries ou d'autres manufactures; on peut donc croire que cette habitation étoit très belle & très-grande, puisqu'elle avoit été faite par feu Monsieur Houel, dans le tems qu'il étoit encore Seigneur & Proprietaire de l'Isle; elle s'appelloit Saint Martin. La maison cependant étoit peu de chose, elle n'étoit que de bois, mais grande & assez logeable. Le moulin à eau, la sucrerie, la purgerie, l'étuve, les atteliers de ses differens ouvriers, & les autres dépendances d'une grande habitation étoient en très-bon état; & ce qui me parut meilleur, étoit un troupeau de près de quatre cens Négres grands ou petits, les plus beaux qui fussent dans le pays, avec des bestiaux de toute espece en très-grande quantité & en très bon état. Ce Seigneur étoit fort civil, fort généreux & tout-à-fait bien-faisant. Il avoit l'abord un eu froid, & ne se communiquoit pas à beaucoup de personnes ni bien vîte; mais quand il connoissoit du mérite dans quelqu'un, il lui donnoit volontiers son amitié, & quand il l'avoit dit une fois, on pouvoit compter sur lui comme sur une ami sincere. Il étoit servi en grand Seigneur, & se

Habitation de Monsieur Houel de Varennes.

1696. faisoit honneur de son bien.

Le Vendredi je dis la Messe dans sa Chapelle domestique d'assez bon matin, après quoi nous montâmes à cheval pour aller voir un terrain où il vouloit bâtir la maison dont il m'avoit parlé. Cet endroit étoit à sept ou huit cens pas du bord de la mer. Comme tout ce pays est uni & en pente douce depuis le bord de la falaise, au pied de laquelle la mer bat jusqu'à trois ou quatre mille pas vers les montagnes ; ce lieu étoit le plus propre qu'on pût trouver pour son dessein, puisque c'étoit un terrain plus élevé que tout le reste de vingt-huit à trente pieds, ce qui auroit donné à la maison que l'on y auroit bâtie, la vûë & supériorité sur tous les environs. On voyoit en face l'Isle de Marie-galante, à une distance d'environ six lieuës. Les Isles des Saints paroissoient sur la droite, & dans l'éloignement on voyoit les montagnes de la Dominique. La vûë de la gauche s'étendoit sur le Marquisat de Sainte Marie, le petit cul-de-sac & la Grande-terre. Je fis mesurer ce terrain, que je trouvai suffisant pour la maison qu'on proposoit d'y faire. Je lui conseillai de l'envelopper d'un parapet qui feroit un quarré long, dont les angles seroient

couverts d'un bastion, & les faces antérieurs, c'est-à dire, celle qui regarde la montagne, & celle qui seroit d'un côté de la mer, pourroient être couvertes d'une demie lune au de-là du fossé, dans l'escarpe duquel on feroit les ouvertures des offices & des magazins qui seroient sous le bâtiment; & dans le besoin on pourroit faire un chemin couvert qui occuperoit tout le reste de cette hauteur. De cette maniere on feroit une maison non seulement très-belle, mais encore très-forte, qui mettroit en sûreté tous les environs.

1696.

Projet d'une maison forte.

Je lui fis voir la facilité qu'il y avoit dans l'exécution de ce dessein sans beaucoup de dépense & sans déranger les travaux de son habitation. J'avois remarqué en passant que la pierre de taille n'étoit pas rare, qu'on pouvoit faire de la brique aux environs, & pour ce qui étoit des bois necessaires, il en avoit à Saint Martin & à la pointe d'Antigues en quantité.

Après que nous fûmes retournez au logis, je me mis à travailler à quelques desseins particuliers, sur le plan général que je viens de dire. J'en ébauchai trois qui nous servirent d'entretien pendant le dîné, & après que nous fûmes sortis

1696. de table, nous fûmes sur le soir nous promener dans les routes de l'habitation, & le long de la petite riviere des Peres, qui separe le terrain de Monsieur Houel de celui qui appartient à notre Mission, pour chercher un endroit commode pour la couper & la faire passer dans le canal du moulin à eau, afin de pouvoir transporter la sucrerie à côté de la maison qu'on projettoit, dont les fossez auroient pû servir de réservoir pour cette eau. C'étoit l'idée de Monsieur Houel, mais elle ne m'accomodoit point du tout, parce qu'en la suivant j'aurois absolument privé nos Religieux de la commodité de se servir de cette eau pour faire un moulin, s'il leur prenoit envie de rétablir la sucrerie que nous avions sur notre terrain, & qu'un de nos Supérieurs généraux a transporté au Baillif avec tout ce qui en dépendoit, pour des raisons qui ne sont pas de ces Mémoires. Cette raison m'empêcha de trouver les facilitez que j'y aurois rencontré, si l'intêret de notre Maison n'y avoit point été mêlé. En échange je lui donnai un expédient pour prendre de l'eau à une autre riviere plus considérable, presque aussi proche, aussi commodément & sans dommage de personne.

Le Samedi je fus avec ces Messieurs à notre Eglise, j'y dis la Messe, après laquelle Monsieur le Gouverneur fit l'honneur au Pere Curé de lui rendre visite. Nous le menâmes dîner avec nous. 1696.

Cette Eglise bien que Paroissiale appartient à notre Ordre; elle est de maçonnerie. Elle a environ cent vingt pieds de longueur, sur trente de large, avec deux Chapelles qui en font la croisée. Celle de la droite appartient à M. Houel; le tout est couvert d'ardoises. Le Pere Romanet Curé avoit fait bâtir depuis peu uue espece de tour quarrée pour servir de clocher, qui auroit fait un bon effet, si elle avoit été mieux proportionnée. La maison du Curé qui étoit autrefois le Couvent que nous avions à la Cabesterre, est séparée de l'Eglise par une allée de poiriers de trente-cinq à quarante toises de longueur. Il est à croire que dans le tems que nous y avions plusieurs Religieux, la maison étoit plus considérable qu'elle n'est à present, puisqu'elle ne contient qu'une salle avec deux chambres & un galetas au dessus. La cuisine, la dépense & autres petits logemens nécessaires sont séparez du bâtiment. Tout cela est de ma-

Eglise Paroissiale de la Cabesterre appartenante aux Jacobins.

1696. çonnerie, bas, mal entendu, mal percé, sans goût & sans commodité. Le jardin étoit assez grand & mal entretenu; ce qui me plût davantage étoit une allée de poiriers, de trois à quatre cent pas de long, qui est derriere la maison, qui fournissoit une promenade des plus agréables.

C'étoit dans ce terrain qu'étoit la sucrerie que nous avons transportée au Baillif; les murs de tous les bâtimens étoient encore sur pied, & auroient pû être remis en état à peu de frais, si la place en avoit vallu la peine, mais elle est trop petite pour faire un établissement un peu considérable. Elle n'a que trois cens pas ou environ de large sur mille pas de hauteur, avec une autre place dans les hauteurs dont je ne sçai pas l'étenduë bien au juste.

Il y avoit chez Monsieur Houel un de ses amis arrivé de France depuis quelques mois, qui se faisoit appeller Monsieur de Rochefort, mais fort connu à Paris sous le nom de l'Abbé Vrais, qui étoit son véritable nom. C'étoit un homme de beaucoup d'esprit, de belles Lettres & très-poli. Il avoit été obligé de se retirer aux Isles pour quelques mauvaises affaires que ses ennemis lui

avoient ſuſcitées. Il épouſa quelque tems 1696.
après la veuve du ſieur Baudouin, dont il augmenta conſidérablement le bien en peu d'années. Nous fîmes connoiſſance, & nous liâmes enſemble une amitié qui a duré juſques à ſa mort, arrivée en 1704.

Le ſieur de Rochefort, autrement l'Abbé Vrais.

CHAPITRE V.

Deſcription du quartier des trois Rivieres. Du réduit, & de tout le païs juſqu'au Fort de la Baſſe-terre.

NOus partîmes de chez Monſieur Houel le Dimanche 6. Mai pour venir coucher au quartier appellé les Trois Rivieres, éloigné d'environ trois lieuës du lieu d'où nous partions. Pluſieurs Officiers & habitans accompagnerent Monſieur le Gouverneur. Nous paſſâmes une aſſez groſſe riviere qui termine l'habitation de M. Houel, elle ſe nomme la riviere du grand Carbet. A une demie lieuë plus loin, nous en trouvâmes une autre appellée des Grands Bananiers ; qui termine le quartie qu'on appelle la Cabeſterre, qui eſt aſſurément le plus beau des

1696. Isles ; car depuis cette riviere jusques au gros morne, où commence le grand cul-de-sac en le prenant du côté de l'Ouest & de la Basse-terre ; c'est un païs assez uni de près de vingt lieuës d'étenduë en suivant le côté de la mer, qui monte d'une maniere douce jusqu'au pied des montagnes, qui en sont éloignées depuis une lieuë jusques à quatre. Ce païs est arrosé d'un très-grand nombre de rivieres. J'ai dit ci-devant que j'en avois compté huit, & presque autant de ravines, depuis la riviere du Coin, jusqu'à celle de la Briqueterie. J'en ai compté encore autant jusqu'à celle des grands Bananiers ; de sorte que si on faisoit des ponts sur ces rivieres, & qu'on accommodât les passages des ravines, on pourroit faire rouler le carrosse dans toute cette étenduë de païs.

Beauté & commodité de la Cabesterre.

Quatre ou cinq cens pas après que nous eûmes passé la riviere des Bananiers, nous entrâmes dans des chemins coupez à mi-côte dans les montagnes qui soutiennent le pied de la Souphriere, Ces montagnes en bien des endroits tombent presque à plomb à la mer, de sorte que cet endroit qui a une bonne demie lieuë de long,

eſt abſolument impraticable du côté 1696.
de la mer, excepté en trois endroits
où il y a de petits enfoncemens, par
leſquels des ravines d'une eau ſale &
bleuâtre ſe déchargent dans la mer;
on les appelle les trois Trous. Le premier
que nous trouvâmes eſt le Trou-madame;
le ſecond le Trou-au-chien;
& le dernier le Trou-au-chat. A côté
de ce dernier, & ſur la hauteur du
morne, on trouve un plat païs de cinq
à ſix cens pas, qui s'étend enſuite dans
quelques gorges de montagnes juſques
au pied de la Souphriere. La terre y
eſt noire & graſſe, mais auſſi entremêlée
de roches & d'éclats de pierres
qu'un attelier où l'on auroit travaillé
vingt ans. La bonté du terrain y a
attiré quelques habitans qui ſe ſervent
de ces pierres pour faire des murailles
ſéches qui renferment les différentes
piéces de leur terrain, comme
leurs cours, leurs jardins, leurs parcs,
&c. Cet endroit étant fort élevé &
couvert du côté de l'Oueſt par de
grandes montagnes, eſt fort frais.
L'herbe des ſavannes eſt touffuë, déliée
& toujours verte. Elle engraiſſe
très bien tous les beſtiaux qu'on y éléve.
Nous y vîmes quelques rocoüyeres &

Les trois Trous.

1696. quantité de mil & de manioc.

Projet ridicule d'un nommé d'Othemar.

Un habitant de ſaint Chriſtophle nommé d'Othemar, s'étoit venu loger en cet endroit en 1702. & prétendoit y faire une ſucrerie malgré la difficulté de tranſporter ſon ſucre au bord de la mer, qu'il diſoit qu'il ſurmonteroit en ouvrant un chemin nouveau au travers de ces précipices. Monſieur Auger me pria alors d'aller viſiter le deſſein de cet homme, pour voir s'il ne ſeroit point préjudiciable à la Colonie. Je m'acquittai de ma commiſſion, & à mon retour je conſeillai au Gouverneur de lui deffendre de penſer à cet établiſſement par deux raiſons. La premiere, pour empêcher la ruine de cet homme & de ſa famille, que ſon ſeul entêtement précipitoit dans cette entrepriſe, ſans aucune apparence d'y réüſſir, parce que cet endroit eſt trop froid & trop ſujet à la pluye pour que les cannes y puiſſe jamais bien mûrir; comme l'experience le faiſoit voir par celles que ſes voiſins avoient plantées pour nourrir leurs cochons, qui étoient toujours vertes, quoique d'ailleurs longues & groſſes, mais inutiles pour faire du ſucre.

La ſeconde, que la conſervation de

l'Isle dépendoit de la facilité qu'il y 1696.
avoit à empêcher les débarquemens dans ces endroits qui séparent la Basse-terre de la Cabesterre, où en cas que les ennemis se fussent rendus maitres d'une partie, on pouvoit avec peu de monde les arrêter & les empêcher de pénétrer dans l'autre; ce qui ne seroit plus possible dès qu'ils trouveroient des lieux commodes pour faire des débarquemens. A quoi j'ajoûtai que l'embarquement que cet homme vouloit faire chez lui, exposeroit ses voisins à être pillez par les ennemis. Monsieur Auger goûta mes raisons, & lui deffendit de faire aucune trace ni sentier, ni autre chemin que l'ordinaire, lui laissant cependant la liberté de faire du sucre, & de se ruiner comme il le jugeroit à propos, mais sans que son entêtement pût porter préjudice à d'autre qu'à lui.

Je reviens à present à mon sujet,

Monsieur le Gouverneur ajusta quelques differens qui étoient entre les habitans, & leur conseilla de planter du Cacao, à quoi il paroissoit que leur terre étoit propre, quoique la superficie fut couverte de pierres, puisqu'ils disoient qu'on n'en trouvoit presque point, quand on avoit foüillé environ deux

1696. pieds. On en a planté quelques arbres que j'ai vûs en 1703. fort beaux & bien chargez.

Après que nous eûmes passé ce plat pays, nous rentrâmes dans les détroits des montagnes, toujours à mi-côte, jusqu'à ce que nous fumes arrivez au plus haut de ce chemin, où la vûë est fort belle & fort étenduë, & l'air extrêmement frais. Mais ce lieu paroît si desert & si sauvage, qu'il n'y auroit aucune satisfaction à s'y arrêter pour ce seul avantage.

Nous descendîmes ensuite par un chemin très-long & très-roide, au pied duquel coule une des trois rivieres qui donne le nom à ce quartier. Celle-ci est petite, étroite, resserrée par des rochers; quoiqu'elle n'ait pas plus de deux pieds d'eau, elle ne laisse pas d'être difficile à passer à cause des rochers dont son lit est semé.

Quartier des trois Rivieres.

Le quartier des trois rivieres a environ quatre mille pas de large. C'est une plaine partagée en deux par la pente d'un gros morne, dans les enfoncemens duqnel il y a plusieurs beaux établissemens. La terre est bonne, & produit de très-belles cannes, dont le sucre brut est parfaitement beau. Il est vrai qu'il

blanchit difficilement à moins d'être rafiné, ce qui ne tourne pas au profit de l'habitant, à qui il est plus avantageux de faire du sucre terté ou du sucre brut, que de raffiner celui qu'il a fait. On en verra les raisons & l'explication de ces differens sucres cy-après. Il y avoit cependant tout lieu d'esperer que ce défaut qui ne venoit que de ce que la terre étoit encore trop grasse, se corrigeroit à mesure qu'elle se dégraisseroit en servant Il y avoit sept ou huit sucreries dans ce quartier-là. Monsieur de la Malmaison, Lieutenant de Roi, commençoit d'en établir une, où j'ai depuis tracé & nivellé un canal pour faire un moulin à eau, ayant pris pour cet effet celle de la premiere riviere que nous avions passée. 1696.

Nous allâmes descendre chez le sieur Rigolet, Lieutenant de Milice du quartier. Le Pere Imbert Jesuite qui desservoit cette Paroisse, ne manqua pas de venir aussi-tôt saluer Monsieur le Gouverneur. Il m'offrit sa maison fort obligeamment, & je l'aurois acceptée, parce qu'il me sembloit que nous étions logez fort à l'étroit chez le sieur Rigolet, mais on ne voulut jamais me le permettre. La maison de cet Officier étoit

1696. plantée sur une petite esplanade coupée à mi-côte dans ce gros morne. Son moulin à eau & sa sucrerie étoient un peu plus bas, & à côté de la maison, aussi-bien que les cases de ses Négres, & les autres appartenances d'une habitation ; de sorte que tous ces bâtimens étoient comme en cascades les uns sur les autres. Il étoit tard quand nous arrivâmes, & nous étions fatiguez, ce qui nous obligea de souper aussi-tôt pour nous aller reposer.

Le Lundi de grand matin j'accompagnai Monsieur le Gouverneur à l'Eglise, où il fut reçû & complimenté par le Curé, je dis la Messe. Pendant que Monsieur Auger faisoit la revûe, je fus rendre visite au Révérend Pere Imbert ; il étoit dans une vénération extraordinaire dans tout le païs, & c'étoit à bon titre, car c'étoit un très-digne Religieux, d'une vie dure & austere, fort appliqué à ses devoirs, très-zelé pour le salut de son peuple, si détaché de toutes choses, que je n'en ai jamais vû un si dénué de tout. Le Seigneur a voulu faire éclater son mérite & sa vertu, en lui donnant l'occasion de pratiquer la vertu de patience d'une maniere la plus héroïque. Il mourut quelques mois après, comme

1696.

il avoit vécu, c'eſt-à dire tomme un ſaint. Son Egliſe moitié de bois & moitie de maçonnerie, étoit très-propre & très-ornée. Pour ſa maiſon, la propreté y tenoit lieu de toutes choſes.

Nous retournâmes chez notre hôte après la revûë, & nous dejeunâmes comme des gens qui ne devoient manger que le ſoir; nous montâmes à cheval pour aller viſiter la grande & la petite ance. Ce ſont deux enfoncemens que la mer fait dans la terre, depuis la premiere riviere que nous avions trouvée à la deſcente du morne du Trou au chat, juſques aux grandes montagnes qui ſéparent ce quartier de celui du vieux fort. La grande ance eſt ſéparée de la petite, par une cuiſſe de morne ſur laquelle il eſt aiſé de ſe poſter pour empêcher que ceux qui ſont ſur l'une, puiſſent pénétrer dans l'autre.

Importance du quartier des trois Rivieres.

Comme cette côte eſt très-propre pour inviter les ennemis à y faire des deſcentes, étant aſſez unie, le moüillage bon, & la mer ſouvent très-calme & très-belle; Monſieur le Gouverneur voulut reconnoître exactement tout ce terrain, y faire faire les retranchemens néceſſaires, & rétablir les anciens; parce que ſi les ennemis attaquoient l'Iſle, &

1696. qu'ils commençassent par se rendre maîtres de ce quartier, ils couperoient la communication de la Basse-terre avec la Cabesterre, d'où s'ensuivroit presque infailliblement la perte de l'Isle: car quoiqu'il soit facile de les renfermer dans ce quartier-là, il seroit toujours impossible d'aller secourir la partie de l'Isle qu'ils attaqueroient, sur tout s'ils étoient une fois les maîtres des hauteurs & des défilez où nous venions de passer, ou de ceux que l'on passe pour aller à la Basse-terre.

Batterie & autres travaux tracez par l'Auteur aux trois rivieres.

Nous passâmes toute la journée à visiter ce terrain, à tracer des retranchemens nouveaux, à corriger & augmenter les anciens. Nous changeâmes une baterie de trois canons qui nous parut inutile où elle étoit, & nous la plaçâmes sur le haut de la cuisse du morne qui sépare les deux ances, afin qu'elle pût servir pour toutes les deux. Au lieu des gabions dont ses embrasures étoient composées, je la fis faire à barbette; cette maniere est plus expéditive, & donne plus d'avantages pour pointer où l'on veut. Je sçai bien que ceux qui servent ces batteries sont plus exposez; mais les coups ne sont que pour les malheureux, & tout le monde ne l'est pas.

Je

Je traçai deux bons retranchemens pour soutenir la batterie avec des retirades pour couvrir les habitans, en cas qu'ils fussent forcez au bord de la mer. Je faisois toiser tous les ouvrages à mesure que je traçois. Ils devoient être de pierre seche; excepté la barbette de la batterie, qui devoit être de maçonnerie. L'épaisseur de tous ces ouvrages devoit être de huit pieds par le bas, de cinq par le haut, & de sept pieds & demie de hauteur, avec une banquette. Quoiqu'on dût consommer beaucoup de pierres dans ces travaux, je n'avois pas peur d'en manquer, parce que tous ces quartiers en sont abondamment pourvûs. Nous employâmes encore le Mardi tout entier à ces travaux. Lorsque nous fûmes retournez le soir chez notre hôte, Monsieur Auger se fit apporter le rôle des Négres travaillans de la Paroisse, sur lequel nous fîmes la répartition de ces ouvrages à tant de pieds par tête de Négre. Il ordonna au sieur des Meurs, Capitaine du quartier, de commander les Négres des habitans pour le Lundi suivant, selon la répartition qu'on lui mit entre les mains, l'avertissant de veiller soigneusement à ce que les travaux fussent exécutez comme ils étoient tracez, &

1696.

1696. comme étoient quelques toiles qui étoient achevées & pour servir de modele, parce qu'il s'en prendroit à lui, s'il se trouvoit quelque mal-façon ou quelque négligence.

Nous partîmes le Mercredi sur les sept heures pour retourner à la Basse-terre.

En sortant des trois rivieres on rentre dans les détours des montagnes qui font partie de celle de la Souphriere. Ce sont des ravinages perpetuels, & des montées & descentes qui font peur, avec des défilez où vingt hommes arrêteroient & mettroient en désordre une armée. Nous trouvâmes en quelques endroits des parapets de fascines & de terre que l'on résolut de changer, parce qu'ils étoient mal placez; mais le Gouverneur remit ce travail à une autre fois, parce qu'il n'étoit pas si pressé que celui qu'il venoit d'ordonner aux trois rivieres. Après avoir monté une côte très-difficile par un chemin taillé dans le rocher, la plus grande partie assez étroit & fort roide, nous arrivâmes enfin à une espece de plat-païs appellé le Dos-d'Asne, qui a servi de réduit où l'on avoit retiré les femmes, les enfans, les vieillards, & ce qu'on avoit de meilleur, comme dans

un lieu fort & hors d'insulte, pendant 1696.
que les Anglois attaquoient le Fort de la Basse-terre en 1691.

Les Carmes y ont une petite Chapelle si dégarnie de portes & de fenêtres, que les bestiaux de deux ou trois habitans voisines l'avoient remplie de leurs ordures. Nous trouvâmes aux environs les poteaux de plusieurs cases qu'on avoit bâties dans cette occasion, nous en vîmes encore beaucoup aux lizieres du bois. Cet endroit est élevé & très-sain, quoique environné de bois, & autant qu'on en peut juger, il est impénétrable du côté des trois rivieres, pour peu qu'il soit défendu. Ces savannes peuvent avoir trois à quatre cens pas de long, sur differentes largeurs. Dès qu'on en est sorti on trouve une montée assez douce, après quoi on cottoye une montagne dans le côté de laquelle on a fait un chemin de dix à douze pieds de large, dont le côté opposé à la montagne est couvert par un terrain marécageux, où dans la saison des pluyes les eaux de toutes les montagnes voisines se rassemblent, & font un étang dont le fond mol & fangeux, est couvert de cinq à six pieds d'eau, & dans la saison seche il y en a toujours assez pour embourber

Réduit appellé le Dos d'Asne.

1696. une armée. Ce marais nous parut suffisant pour couvrir le chemin du réduit du côté de la mer, dont il est éloigné de près de quatre mille pas ; mais il falloit sçavoir s'il étoit aussi-bien gardé du côté de la montagne, c'est ce que Monsieur Auger remit à une autre fois. En sortant de ce chemin nous trouvâmes deux pans de muraille qui le traversoient, & qui laissoienr une ouverture fermée d'une porte à gros barreaux de bois. Nous entrâmes par-là dans une petite savanne appartenante aux héritiers de Jean Smite, où nous trouvâmes encore un grand magasin ruiné en partie, où l'on avoit renfermé des munitions de guerre, pour les distribuer plus facilement aux habitans qui bordoient la riviere des Gallions, lors de l'attaque de Anglois en 1691. A côté de cette savanne est l'habitation du sieur Favre, dont la maison, la sucrerie & le moulin sont sur deux hauteurs qui commandent tout le terrain des environs. On pourroit tirer un boyau à mi-côte de l'un à l'autre, pour faire face à la plaine, & mettre ce poste hors d'insulte, sur tout si on y transportoit quelques petites piéces de canon, qui étoient dans le chemin du Dos d'Asne, où elles

étoient absolument inutiles. Le chemin 1696.
pour descendre dans la plaine qui est au dessous de cette hauteur, est sur la croupe du morne; la pente en est assez douce. Les deux côtez de ce chemin sont escarpez & couverts de grands arbres. Il étoit coupé en quatre endroits par des traverses de fascinages toutes droites. On jugea à propos d'y faire quelques flancs ou quelques angles, lorsqu'on y feroit travailler. C'est-là que commencent les terres de feu Monsieur le Chevalier Hinselin, prédécesseur de Monsieur Auger, dans le Gouvernement de la Guadeloupe. Nous vîmes ses deux sucreries & ses moulins à eau. Nous entrâmes dans celle d'en bas, où l'on faisoit du sucre blanc qui étoit parfaitement beau. Ces terres sont très-bonnes, quoiqu'elles soient pierreuses. A cent cinquante pas de cette derniere sucrerie, il y a une petite riviere appellée la riviere de Sence, qui coule au fond d'une falaise assez profonde & fort escarpée Elle sépare les terres de Monsieur Hinselin de celles de Monsieur Houel, qu'on appelle Bisdari, où il y a une montagne ronde, fort haute, & qui paroît de loin comme isolée, nommée Houelmont, où feu Monsieur Houel avoit

1696. fait faire quelques retranchemens garnis de canon, avec des fours & des citernes pour servir de réduit dans un besoin. Environ huit cens pas plus bas que cette sucrerie, nous trouvâmes l'habitation des enfans du feu sieur Milet, Conseiller & Capitaine de Milice. Nous remarquâmes étant au bas de la savanne que la riviere des Gallions & celle de Sence, s'approchoient beaucoup, & ne laissoient entr'elles qu'nn espace d'environ cent cinquante pas escarpé des deux cõtez par des falaises profondes & impraticables. Cet endroit forme une hauteur en plate-forme, capable d'un bon retranchement aisé à deffendre, qui commande absolument le Fort, dont il voit de revers tous les ouvrages. Après l'avoir bien examiné, il fut résolu de les fortifier, & d'y faire des embrasures pour y mettre du canon, qui serviroit à empêcher aux ennemis les approches du Fort, s'ils venoient l'attaquer du côtez du cavalier, ou les en déloger, s'ils s'en étoient emparez. Tous ces ouvrages ne furent exécutez qu'en 1702. parcequ'il s'en trouva d'autres plus pressez, & que la paix s'étant faite à Risvick en 1697. on ne jugea à propos d'obliger les habitans à faire des ouvrages

Hauteur qui commande le Fort.

qui ne paroissent pas devoir être si-tôt 1696.
d'usage.

De cette plate-forme à la falaise qui est sur le bord de la mer, il y a cinq ou six cens pas. Nous trouvâmes qu'on y avoit creusé un boyau faisant face à la mer, avec deux angles saillans, sur l'un desquels il y avoit trois canons en batterie à barbette. On descend à la riviere des Gallions par un chemin taillé dans la pente du morne; il est roide & raboteux. On passe la riviere à gué; elle est assez considérable. Il y avoit autrefois un pont de bois en cet endroit, qui ayant été emporté par un grand débordement, n'a point encore été rétabli, quoiqu'il soit très-necessaire, parce que c'est l'unique passage pour aller de la Basse-terre à la Cabesterre; & l'on est souvent obligé de s'arrêter, quand cette riviere est débordée.

Riviere des Gallions.

On l'appelle la riviere des Gallions, parce que c'étoit en cet endroit que les Gallions d'Espagne venoient se rafraîchir & faire de l'eau, quand ils prenoient ce chemin pour aller à la terre ferme, avant que les François se fussent rendus maîtres des Isles. Ce lieu leur étoit commode, parce que c'est une grande ance où l'ancrage est excellent, & où il y a

1696. de l'eau douce en abondance. Ils auroient cependant beaucoup mieux fait de descendre plus bas, & de faire leur eau à la riviere S. Louis & à celle du Baillif où l'ancrage est le même, & où les eaux sont infiniment meilleures ; car celles de la riviere des Gallions sont sulphurées & vitriolées, & ne manquent jamais de causer des flux de ventre & des dissenteries à ceux qui ne sont pas accoûtumez d'en user ; ce qui est si vrai qu'on deffend aux soldats du Fort de s'en servir. Au sortir de la riviere on trouve un chemin dans la côte beaucoup plus haute & plus escarpée que la précédente, qui conduit sur l'esplanade du Fort. Il étoit près de deux heures après midi quand nous y arrivâmes. Monsieur Auger m'y retint à dîner. Sur le soir je me retirai à notre Couvent du Baillif.



CHAPITRE VI.

Description de la Pointe du vieux Fort, & de toute la côte jusqu'à la riviere S. Louis. De la riviere des Gallions; du lieu appellé le Parc, & de la côte jusqu'à la riviere des Habitans.

JE trouvai en arrivant chez nous des Lettres de la Martinique, par lesquelles on me marquoit que le Pere Astrucq que j'avois laissé pour garder ma maison & ma Paroisse, avoit été obligé d'aller desservir celle de la Trinité à cause du départ du Pere Martelli, qu'on avoit été obligé d'envoyer à Saint Domingue. On m'avertissoit aussi que le Pere Rosié n'avoit point voulu se charger de ma Paroisse, à moins que le Supérieur ne lui promît de l'y laisser absolument, & de trouver moyen de retirer la parole qu'on m'avoit donnée, & de me contenter comme on pourroit.

Ces nouvelles me chagrinerent & me firent résoudre à achever promptement ce qui restoit à niveler & à tracer un canal, & ce que j'avois promis à Monsieur Auger, afin de m'en retourner promp-

1696. tement à la Martinique. J'achevai mon ouvrage du canal en deux jours. J'en employai ſept ou huit à mettre au net les plans & les mémoires du grand & du petit cul-de-ſac, & je les portai au Gouverneur, à qui je fis part du deſſein que j'avois de repaſſer à la Martinique par la premiere occaſion qui ſe préſenteroit, & des raiſons qui m'y obligeoient. Il me parut y être fort ſenſible, & vouloit à toute force me retenir à la Guadeloupe, en m'offrant un parti qui auroit dû me tenter. Mais j'étois tellement piqué de ce manquement de parole, que je le priai de ne pas s'oppoſer à mon départ, l'aſſurant que, quand j'aurois fait ce que j'avois réſolu de faire à la Martinique, je ſerois toujours diſpoſé à lui venir rendre les ſervices dont j'étois capable, & qu'en attendant mon départ il pouvoit diſpoſer de moi, n'ayant plus rien à faire au canal pour lequel j'étois venu. Il accepta mon offre, & m'en témoigna beaucoup de reconnoiſſance.

Le Lundi 21. Mai il m'envoya un cheval, & me fit prier d'aller dîner chez lui, pour aller enſuite aux trois rivieres comme nous étions convenus. Nous paſſâmes par les mêmes endroits que j'ai marquez ci-deſſus, remarquant

exactement tous les postes & tous les 1696.
avantages qu'on pourroit tirer de la situation des lieux pour s'en servir dans l'occasion. Nous n'arrivâmes que la nuit aux trois rivieres, parce que nous étions venus fort doucement, & que nous nous étions arrêtez plusieurs fois. Il est certain qu'un même objet vû de differens côtez ne paroît pas toujours le même, & qu'on a besoin de cette précaution dans les endroits que nous visitions, afin de ne pas faire des travaux inutiles, ou de manquer à faire ce qui feroit necessaire. Nous logeâmes encore chez le sieur Rigolet.

Le Mardi nous nous rendîmes de grand matin au bord de la mer. Monsieur le Gouverneur fut fort content de la diligence qu'on avoit apportée à l'exécution de ses ordres. Les retranchemens nouveaux que j'avois tracez, étoient fort avancez, aussi-bien que les réparations des anciens. Nous y demeurâmes toute la journée, & dînâmes sous des arbres. Monsieur le Gouverneur fit dîner avec lui les Officiers de Milice qui commandoient les travailleurs. Nous retournâmes souper & coucher à notre gîte ordinaire.

Le Mecredi après avoir demeuré une

1696. couple d'heures aux travaux qui s'avançoient à vûë d'œil, & dont quelques-uns étoient perfectionnez, nous nous embarquâmes dans un grand canot pour retourner à la Basse terre en passant par le vieux Fort.

Nous rangeâmes la côte aussi près qu'il fut possible de le faire sans échoüer, & nous nous convainquîmes qu'il étoit absolument impossible de faire aucune descente dans ce païs qui se défendoit de lui-même depuis le morne qui termine la petite ance des trois rivieres, jusqu'à la pointe du vieux Fort; & que quand même on se seroit emparé de la petite ance, il étoit impossible de pénétrer par-là du côté du vieux Fort ou du réduit, parce qu'on ne trouve par tout qu'une falaise escarpée & coupée par des précipices, que des gens armez ne peuvent surmonter, & où dix hommes dans les hauteurs en déferoient dix mille, seulement en faisant rouler sur eux des pierres qui sont là en bonne quantité.

Pointe du vieux Fort.

La pointe du vieux Fort est basse, assez unie, d'environ deux cens pas de large sur un peu plus de hauteur, avec quelques enfoncemens dans les gorges des montagnes. Il semble que ce soit

un amas de pierres que les pluyes ont 1696.
détachées de la montagne voiſine, qui par ſucceſſion de tems ſe ſont couvertes d'un peu de terre. Elle regarde le Sud-oüeſt. Il y a au pied une petite Chapelle qu'on dit avoir titre de Paroiſſe, dont les Carmes ſont en poſſeſſion & tirent les revenus. Je ne ſçai ſi cela les oblige à y tenir un Curé réſident pour adminiſtrer les Sacremens à quelques habitans qui y demeurent, & qui ſont là comme ſéparez du reſte du monde, mais il eſt certain qu'ils ſe contentent d'y envoyer un de leurs Religieux une fois par mois pour y dire la Meſſe; ſauf à ceux qui en ont beſoin dans d'autres tems de ſe pourvoir, comme ils le jugent à propos. Il y a dans ces enfoncemens des montagnes, & ſur les croupes des mornes, ſept ou huit habitations où l'on fait du cotton, du manioc, du mil, & où l'on éleve des volailles en quantité. On a mis ſur la pointe deux canons de fer, qui ſervent pour donner avis au Fort de la Baſſe-terre de ce qu'on voit en mer. Ce quartier nous parut hors d'inſulte par ſa ſituation, par le peu de profit qu'y trouveroient les ennemis en le venant piller, & par ſon inutilité pour exécuter de plus grands deſſeins, puiſqu'il eſt impoſſible de pé-

1696. nétrer par-là, ni dans le réduit, ni aux trois rivieres, tout ce païs n'étant composé que de bois, de montagnes & de précipices, dans lesquels le petit nombre d'habitans qu'il y a est suffisant pour faire tête à une armée.

Nous nous rembarquâmes en rangeant toujours la côte de fort près sans trouver aucun endroit où l'on pût mettre à terre, qu'environ à une lieuë & demie du vieux Fort, dans un lieu appellé l'Ance de la Croix. C'est un petit enfoncement de vingt-cinq à trente toises de large, outre deux pointes de mornes qui tombent à plomb dans la mer. Cet enfoncement peut avoir neuf à dix toises de profondeur, depuis le bord de la mer, jusqu'à une falaise qui lui fait face, d'environ trente pieds de hauteur, qui est droite comme une muraille. Un petit ruisseau d'eau fort claire coule dans le milieu de cet enfoncement, & fait une nappe en tombant; mais soit qu'il soit trop foible, ou que le rocher soit trop dur, il n'a pû jusqu'à present y creuser un canal. L'habitant qui s'est niché dans ce trou de montagne, avoit commencé à creuser un chemin à côté de l'Ance pour descendre avec plus de facilité au bord de la mer & pour re-

Ance de la Croix.

monter, qu'avec une échelle dont il 1696.
s'étoit toujours servi. Nous nous servîmes de l'échelle pour y aller & pour en revenir. Nous trouvâmes ce petit endroit fort joli & de bonne terre, avec des enfoncemens dans les montagnes qui étoient plus considérables qu'ils ne paroissoient, & nous découvrîmes un sentier assez commode, qui en suivant les contours des Mornes, conduisoit dans les terres du Bisdarri & de Houelmont, qui sont des endroits qu'on doit conserver avec tout le soin imaginable si le Fort étoit attaqué, parce que les ennemis s'en rendant maîtres, pourroient prendre en flanc & par derriere les troupes qui borderoient l'Ance des Gallions & les bords de la riviere, & s'emparer du réduit, ce qui leur seroit aisé s'ils se rendoient maîtres pendant la nuit de cette petite Ance, & qu'ils fissent filer un bon corps de troupes par le sentier que nous avions remarqué. C'est pourquoi quand nous fûmes descendus, Monsieur Auger ordonna à ces habitans de rompre incessamment le travail qu'il avoit fait, & d'escarper ce lieu comme il étoit auparavant. Il résolut même de faire faire un parapet de pierres seches sur le bord de cette falaise, avec deux

1696. petits flancs qui joignissent les deux Mornes, & d'y tenir quinze ou vingt hommes dans un tems d'attaque.

Depuis l'Ance de la Croix la côte est fort escarpée, & ne laisse entre la falaise, & la mer que six à huit pieds d'espace fort embarassez de roches, & où la mer donne très-fort quand elle est haute, ou pour peu qu'elle soit agitée. Il y a à la verité quelques petits enfoncemens, mais l'entrée est encore plus élevée que celle de l'Ance de la Croix. Cette côte a une petite demie-lieuë de long, & finit à un morne qui fait le commencement de l'Ance des Gallions. On l'appelle le Morne de Raby, du nom d'un habitant qui y a son habitation.

Ance des Gallions.

L'Ance des Gallions a cinq à six cens pas de large, depuis le Morne de Raby jusqu'à la riviere de Sence, qui se décharge dans la mer au pied d'un autre petit morne, dont la pointe qui donne sur la mer est couverte d'un angle saillant, composé de pierres seches mêlées avec de la terre. Cette Ance depuis le bord de la mer jusqu'à la montagne qui y fait face, & qui fait à peu près la figure de l'Ance, n'a pas plus de deux cens cinquante à trois cens pas de plat-pays. Les bords de la mer dans la lar-

Retranchemens de l'Ance des Gallions

geur de cinquante à ſoixante pas, ſont 1696.
tous couverts de gros cailloux, qui cauſent une fatigue extrême à ceux qui ſont obligez de marcher par cet endroit. Le prédéceſſeur de Monſieur Auger profitant de ce grand nombre de pierres, avoit fait faire quelques angles ſaillans pour couvrir ceux qui défendroient cette Ance en cas que les ennemis y vouluſſent deſcendre. Monſieur Auger réſolut de les joindre les uns aux autres par des courtines, & d'en faire de nouveaux, où ceux qui étoient faits ſe trouvoient trop éloignez pour ſe bien flanquer, & en faiſant cela s'approcher le plus qu'on pourroit des arbres & des brouſſailles épaiſſes, pleines de ronces & de crocs de chien, qui ſont tout le long de cette Ance, depuis l'endroit où finiſſent ces amas de rochers, juſqu'à un étang qui en occupe preſque toute la longueur. Cet Etang eſt formé de pluſieurs ſources qui ſe rencontrent ſur le lieu, & d'une partie de l'eau de la riviere de Sence, qu'on y a conduit par une rigolle, & encore d'une autre petite ravine qui coule au pied du morne de Raby, qu'on appelle la ravine Salée.

Le morne qui forme & qui borne le fond de cette Ance eſt défriché depuis

1696. le pied, jusqu'à la moitié ou environ de sa hauteur qui est considérable. Le reste est couvert d'arbres qui y sont crus depuis que ce terrain a cessé d'être cultivé comme il l'étoit dans le tems qu'il appartenoit à Monsieur Aubert, un des premiers Seigneurs Propriétaires de l'Isle. On avoit profité des petites avances ou saillies que fait le terrain du Morne, à la hauteur où commencent les arbres, & on en avoit fait deux postes capables de loger quarante ou cinquante hommes. On résolut de les augmenter, & d'y placer deux petites pieces de canon à chacun, & d'en faire un troisiéme pour défendre l'entrée de la riviere de Sence.

Il fut aussi résolu d'élargir le boyau qui est creusé dans le haut de la falaise, depuis la riviere de Sence jusqu'à la descente de celle des Gallions, & de profiter d'une petite pointe de terre qu'on avoit négligée pour y faire un angle saillant, qui découvriroit le pied de la falaise, & qui battroit tout le long du boyau.

Nous passâmes à pied tout le long de la falaise en suivant le bord de la mer, depuis le chemin qui monte de la riviere des Gallions à l'esplanade du Fort. Nous trouvâmes de gros pans de murs qui

avoient servi autrefois à une batterie qui 1696.
étoit en cet endroit, adossée selon les apparences à la falaise ; mais la mer dans quelque ouragan l'en a détachée & l'a ruinée. Cette falaise est extrêmement élevée & coupée presque à plomb, & continuë ainsi depuis la montée de l'esplanade du Fort, jusqu'à la distance d'environ quatre cens pas en allant vers la riviere aux Herbes. Un peu avant d'arriver à la batterie qui est devant le Couvent des Carmes, la falaise baisse beaucoup, c'est pourquoi on y a fait de gros murs de bonne maçonnerie, avec un angle qui ferme en partie la place d'armes de ce côté-là. On a pratiqué quelques embrasures dans ce mur avec une ouverture pour aller à la mer, qui est fermée par un grillage de fer.

La batterie des Carmes est de maçonnerie, les angles des embrasures sont de pierres de taille. Il y avoit onze canons de fer, de dix-huit ; de douze & de huit livres de balle ; les plates-formes étoient de bois. Après que nous eûmes bien consideré tous ces lieux, raisonné dessus ; & fait beaucoup de projets, qui ne s'exécuterent qu'en 1702. & qui ne servirent à rien, je pris congé du Gouverneur, à qui je promis de revenir le

1696. lendemain matin, pour l'accompagner dans la visite qu'il vouloit faire le long de la riviere des Gallions.

Description de la riviere des Gallions.

Je ne manquai pas de me trouver au Fort de grand matin. Nous nous rendîmes d'abord sur cette petite esplanade, au bas de l'habitation du sieur Milet; nous remarquâmes encore plus exactement que lapremiere fois la conséquence de ce poste, & Monsieur Auger se confirma dans la résolution qu'il avoit prise de le fortifier pour s'en servir au besoin. Nous remontâmes ensuite la riviere des Gallions en marchant toujours sur le bord de la falaise, sans trouver qu'elle fût accessible en aucun endroit pour des troupes, quoiqu'il ne fût pas absolument impossible à des gens qui n'ont rien à craindre, & qui ne sont embarassez ni d'armes ni d'habits, de la monter en s'aidant des pieds & des mains, & en se prenant aux liannes & aux racines des arbres. C'est ce qu'on ne doit pas craindre d'un corps de troupes, dont on peut aisément renverser le dessein, en postant de distance en distance quatre ou cinq hommes, pour avertir les corps de garde les plus voisins, & sans se donner la peine de tirer, faire rouler des pierres sur ceux qui s'exposeroient à ten-

ter une pareille entreprise. 1696.

Au commencement de l'habitation de la veuve Cherot, qui est à huit ou neuf cens pas plus haut que la maison du sieur Milet, nous trouvâmes un petit sentier qui descend à la riviere, que les Négres de cette habitation ont pratiqué pour aller à l'eau, & encore un autre à cinq cens pas plus haut; mais comme il est facile de rompre ces petits chemins & de les rendre inaccessibles, Monsieur Auger laissa à ceux qui les avoient fait la liberté de s'en servir, avec défenses d'en faire d'autres, & à condition que sitôt qu'il y auroit une allarme générale, ils ne manquassent pas de les rompre & de les détruire, sous peine d'en être privez pour toujours dans la suite.

Grand passage de la riviere des Gallions.

Depuis cet endroit jusqu'au passage de la même riviere, appellé le Grand passage, ou le passage de Madame; il y a environ neuf cens pas. On l'appelle ainsi, parce que ce fut Madame du Lion qui le fit faire; elle étoit veuve d'un Gouverneur de l'Isle, prédécesseur de Monsieur le Chevalier Hinselin; elle avoit une sucrerie & une habitation de l'autre côté de la riviere, qu'on appelloit l'Espérance. Ce passage du côte de l'Est est coupé en zizag dans le Morne,

1696. avec quelques parapets à droit & à gauche, & une place d'armes à mi-côte qui est couverte de grands arbres qui peuvent donner de l'ombre & de la fraicheur à ceux qui y seroient postez, mais qui ne les couvriroient nullement des coups de mousquets qu'on feroit pleuvoir sur eux de l'autre côté de la riviere, dont la falaise est plus élevée & plus commode, avec un beau chemin pour descendre à la riviere; de maniere que ce chemin & la plate-forme & ses retranchemens, sont absolument commandez par la falaise opposée. Cela nous obligea de remonter sur nos pas, pour chercher un endroit qui commandât le poste opposé; il ne nous fut pas difficile d'en trouver un; Monsieur Auger le marqua sur ses tablettes.

Après cela nous continuâmes notre chemin, en remontant toujours la riviere jusqu'au dessus d'une grande savanne qui est de l'autre côté de la riviere, appellée la savanne de Suëre. Nous trouvâmes à la verité quelques endroits où le passage ne seroit pas absolument impossible; mais comme pour y arriver il faut venir tout à découvert le long d'une grande savanne, & être exposé au feu de toute la hauteur sur laquelle nous

étions ; nous jugeâmes qu'il n'y avoit pas grand choſe à craindre de ce côté-là, & qu'il ſeroit toujours facile de prévenir les ennemis, & leur empêcher le paſſage. 1696.

Depuis cet endroit juſqu'au pied des grandes montagnes, la riviere coule entre des falaiſes eſcarpées qui en rendent l'aproche & le paſſage impoſſible.

Nous retournâmes ſur nos pas pour paſſer la riviere au Grand paſſage. Nous viſitâmes l'habitation de l'Eſperance, qui eſt ſéparée de celle du ſieur du Querry, appellée l'Iſlet, par une ravine aſſez profonde & eſcarpée. Le terrain de l'Iſlet eſt commandé par celui de l'Eſpérance, dont la maiſon, la ſucrerie & le moulin qui ſont de maçonnerie, contribuent à défendre ce poſte, & à empêcher de pénétrer dans la ſavanne de Suëre, & de s'approcher du Grand paſſage.

Tout le terrain depuis la riviere des Gallions juſqu'à celle de Saint Louis, eſt très-beau, de bonne terre & tout-à-fait propre pour le ſucre blanc, auſſi il s'y en fait une quantité conſidérable. C'eſt le quartier de l'Iſle où il y a plus de ſucreries ; il eſt vrai qu'elles ſont petites & qu'elles manquent abſolument de bois à brûler ; mais comme les ter-

1696. res sont vieilles, c'est-à-dire, qu'elles servent depuis long-tems, & que la sécheresse y est plus ordinaire que la pluye, les pailles des cannes & les bagaces tiennent lieu de bois & suffisent.

La riviere aux Herbes sépare en deux parties presque égales tout ce terrain, qui a environ une lieuë de large, & à qui on a donné differens noms. On appelle montagne de Beau-soleil, la partie qui est entre la riviere aux Herbes, & celle des Gallions. Au dessus de l'habitation de l'Espérance, sont celles de Suëre & des Gomiers, & à côté est celle de l'Islet. La partie qui est renfermée entre la riviere aux Herbes & celle de Saint Louis, se nomme la montagne de Belle-vûë. Au dessus est l'habitation du sieur Abbé Gueston, appellée & une autre qui est aux Jesuites qu'ils appellent Saint Claude. Elle confine à une des terres reservées par feu Monsieur Houel, appellée le Parc, dont elle est séparée par des falaises de très-difficile accès, & par une riviere qui vient des montagnes de la Souphriere, qu'on appelle la riviere de Saint Claude qui se jette dans celle de Saint Louis.

Montagne de Belle-vûë & du Beau-soleil.

La riviere aux Herbes est composée de deux branches qui renferment un triangle

triangle qu'on appelle l'Iſlet. C'étoit 1696.
auſſi une des réſerves de M. Houel, que ſes héritiers ont venduë au ſieur du Quety. Nous viſitâmes la plus grande partie de tous les endroits qui ſont entre la riviere aux Herbes, & le Fort où je fus dîner avec Monſieur Auger. Après dîné nous montâmes à cheval pour voir tout le terrain le long de la gauche de la riviere aux Herbes; depuis le bord de la mer juſqu'à l'Iſlet. Nous traverſâmes enſuite les habitations juſqu'au bas de celle de Saint Claude pour voir en deſcendant la droite de la riviere de Saint Louis, qui dans ces hauteurs là, coule entre deux falaiſes extrémement profondes & eſcarpées. Depuis la riviere Saint Claude qui ſe jette dans celle de Saint Louis à plus de trois mille pas du bord de la mer, juſques un peu au deſſus de l'écluſe du moulin des Jacobins, éloigné du bord de la mer de ſept à huit cens pas, & depuis l'écluſe juſqu'à la mer, on la peut paſſer par tout à gué, quoiqu'elle ſoit groſſe, large, fort remplie de groſſes roches, qu'elle ait de grands baſſins, & qu'elle ſoit fort ſujette à ſe déborder, & à croître conſidérablement d'un moment à l'autre; mais depuis l'écluſe juſqu'à la riviere

Riviere S. Louis communément la riviere des Peres blancs.

1696. Saint Claude, son passage n'est praticable qu'en deux endroits. Le plus bas s'appelle le passage de la Coulisse, parce qu'un habitant s'étoit avisé de faire un moulin au pied de la falaise, & à côté de la riviere, où l'on conduisoit les cannes, en les faisant glisser dans une coulisse de planches, appuyée sur des tréteaux enfoncez en terre le long de la pente d'un morne très-long & très roide. Il est vrai qu'il n'eut pas le succès qu'il esperoit de cette invention, parce que la rapidité de la coulisse, faisant que les paquets de cannes en sortoient fort souvent, avec danger de blesser ou de tuer ceux qui se rencontroient sous leur chute, ou quand elles arrivoient en bas, elles étoient toutes froissées, & aussi échauffées que si elles eussent été coupées depuis quatre jours, ce qui les rendoit presque inutiles à faire du sucre, sur tout du sucre blanc. La descente de ce morne quoique longue & roide, ne laisse pas de servir aux gens qui sont à cheval, & seroit un fort bon endroit pour passer la riviere, & s'emparer des hauteurs de Belle-vûë, si elle n'étoit pas tout-à-fait découverte & commandée par deux hauteurs qui sont à la droite de la riviere, qui semblent avoir été

Passage de la Coulisse.

faites & placées là, exprès pour rendre 1696.
ce chemin inutile aux ennemis qui y voudroient passer. Monsieur Auger ne manqua pas de remarquer ces deux endroits pour y faire travailler, quand il seroit besoin.

Le second passage est à neuf cens pas plus haut que celui-ci. La descente de la droite est belle & facile ; elle a été faite par les habitans voisins pour aller à l'eau, mais celle de la gauche est si escarpée & si roide, qu'elle fait peur, aussi n'y a t'il gueres que des Négres qui s'en puissent servir. J'y ai passé deux fois pendant que les Anglois nous attaquoient en 1703. Je ne croi pas avoir jamais couru de plus grand danger en ce genre.

Depuis l'écluse des Jacobins jusqu'à leur moulin, qui est éloigné d'environ quatre cens pas, le terrain de la droite de la riviere est élevé & escarpé, & commande absolument celui de la gauche. Depuis cet endroit jusqu'au bord de la mer, les deux rives sont à peu près égales ; ou s'il y a quelque avantage, il est du côté de la droite. Il fut résolu de faire un retranchement de pierres seches, avec des raquetes pardevant depuis l'Ecluse jusqu'à la mer, que l'on continue

1696. roit le long de la mer par le morne des Irois & le morne doré, jusqu'à la ravine Billau qui couvre l'entrée du Bourg S. François. Nous découvrîmes, chemin faisant quelques petits angles saillans de pierres seches qu'on avoit fait en quelques endroits de la côte; mais outre qu'ils étoient presque éboulez & tout couverts de broussailles, ils laissoient de trop grands vuides entre eux, & ils étoient trop éloignez les uns des autres pour se pouvoir défendre. On résolut de réparer ceux qui étoient éboulez, d'en faire d'autres où il seroit besoin, & de les joindre par des courtines qui feroient face à la mer, comme aussi de creuser un boyau autour de la pointe du morne des Irois, & d'un autre qui en est éloigné d'environ cent pas, avec une muraille seche pour les joindre l'un à l'autre, & de continuer ces retranchemens jusqu'à la ravine Billau. Il y avoit une batterie à la gauche de cette ravine qu'on appelloit la batterie de Carcavi, que l'on jugea à propos de transporter de l'autre côté de cette ravine, & de la renfermer dans l'enceinte du Bourg.

Nous trouvâmes au Bourg Saint François un nommé le Blanc, Maître d'une barque qui venoit d'arriver de la Mar-

tinique. Il rendit quelques paquets à 1696.
Monſieur le Gouverneùr, & nous dit qu'il étoit freté pour le retour par nos Religieux, pour leſquels il devoit prendre chez nous ſa charge de pots & de formes pour notre habitation du fond Saint Jacques. Il me rendit auſſi quelques lettres, une entr'autres de notre Superieur, qui ſembloit ſuppoſer que je m'arrêterois à la Guadeloupe pour faire travailler au canal; il me prioit de donner mes ſoins afin que la barque fût promptement chargée, & qu'on y mît de bonne poterie, & le plus qu'on pourroit. Je réſolus de me ſervir de cette occaſion pour retourner à la Martinique, quoiqu'elle ne fut pas trop ſûre. Je le dis à Monſieur Auger qui eut peine à y conſentir, & qui me conſeilloit d'attendre quelqu'un de nos Corſaires où je ſerois plus en ſûreté; mais comme je n'avois rien à perdre, parce que je laiſſois mes inſtrumens au Gouverneur qui me promettoit de me les envoyer par quelque bonne occaſion; je me mis peu en peine de ce qui pouvoit arriver; le pis étoit d'être pris par les Anglois, dont j'étois bien ſûr de ne pas recevoir de mauvais traitemens; au contraire, j'aurois eu le plaiſir de voir quelques-unes de leurs

1696. Isles, & d'en remarquer les défenses & les lieux les plus propres à les aller visiter; de sorte que je me fixai à me servir de cette barque.

Je pris congé du Gouverneur qui me chargea de faire les mémoires de ce que nous avions remarqué & résolu dans notre tournée. Il me dit qu'il me viendroit prendre le Samedi suivant de bon matin pour aller visiter le quartier des habitans.

Je travaillai tout le Vendredi à ces mémoires, & à quelques remarques que j'avois faites en m'en retournant seul par le même chemin du bord de la mer. Car l'expérience m'avoit appris qu'on ne connoissoit jamais parfaitement un terrain en le voyant une fois, & d'un sens, & que le considerant d'un autre point de vûë, on est souvent obligé de changer ou de corriger ses premieres idées.

Je dis au Pere Vidal Supérieur du Couvent, que j'étois résolu de me servir de la barque où il devoit charger la poterie pour retourner à la Martinique, parce que je ne le voyois pas en état de faire travailler au canal. Après quelque résistance d'honnêteté, il consentit à mon départ.

Le Samedi vingt-sixiéme Mai, Mon-

ſieur Auger me vint prendre de grand 1696.
matin ; il m'avoit fait amener un de ſes chevaux.

Toute l'Ance qui eſt devant notre habitation étoit bien retranchée ; il y avoit un parapet de ſept pieds de haut & ſix de large, composé d'un double rang de paliſſades de tendre à caillou, remplis de terre & de faſcines avec une banquette. Ce parapet avoit des angles ſaillans de diſtance en diſtance ; il étoit couvert de douze ou quinze rangs de raquettes, qui faiſoient une largeur de cinq à ſix toiſes; le tout bien entier & bien entretenu depuis l'embouchure de notre riviere, c'eſt-à-dire, de la riviere de Saint Louis juſqu'auprès du Bourg du Baillif, où toutes les paliſſades avoient été emportées, ou par le débordement de la riviere dont j'ai parlé ci-devant, ou par les Négres qui les avoient dérobées pour les brûler. Monſieur le Gouverneur donna ordre aux Officiers de Milice qui étoient preſens, de faire réparer ces breches avec des murs de pierres ſeches, en attendant qu'on pût avoir des paliſſades de tendre à caillou, pour les remettre comme elles étoient auparavant.

Nous viſitâmes le Château de la Magdelaine, la batterie qui eſt à côté, l'An-

1696. ce du gros François, & l'embouchure de la riviere du Plessis que nous remontâmes sur la droite jusqu'à près de deux mille cinq cens pas. Là elle coule dans un fond fort uni, au milieu d'une savanne qui est dans l'habitation du sieur Radelin. Elle est fort aisée à passer dans ce lieu-là, aussi ce fut par cet endroit qu'une partie des Anglois passa en 1691. lorsque nos gens eurent abandonné leurs postes, par l'insigne méchanceté de quelques mal-intentionnez, comme je l'ai dit ci-devant. Il est certain que cet endroit est difficile à garder, cependant comme il est commandé par deux petites buttes dont la montée est assez roides, il fut résolu de les fortifier en creusant un boyau sur leur hauteur, par le moyen duquel on arrêteroit les ennemis, qui auroient plus de quatre cens pas à faire à découvert dans la savanne avant de pouvoir arriver au pied de la premiere butte, où étant arrivez, ils seroient battus en flanc par l'autre; ou s'ils se mettoient en devoir de passer entre les deux, ils auroient à essuyer les deux feux, & trouveroient en face une ravine assez profonde; au de-là de laquelle il y a des bois & des broussailles épaisses, & un morne fort roide, où

il seroit encore très-facile de les arrêter. 1696

Nous passâmes la riviere du Plessis en cet endroit, & la cottoyâmes en descendant par sa gauche, jusqu'au Grand-passage ; observant & remarquant tous les avantages que les ennemis ou nous pouvions tirer des maisons, des arbres & des murs de pierres seches, qui sont en grand nombre dans cet endroit-là, afin de faire abattre ou de conserver ce qu'on jugeroit à propos selon le besoin. Nous continuâmes notre chemin jusqu'au bord de la mer, que nous cottoyâmes sur le bord de la falaise jusqu'à l'Ance Vadelorge, dont nous fîmes le tour. Il fut résolu de faire deux parapets de palissades & de fascines, & de faire planter sept ou huit rangs de raquettes dans tout son contour, avec des crocs de chien sur le devant pour donner de l'occupation aux ennemis qui voudroient pénétrer par-là, & avoir le tems de les tirer comme au blanc quand ils seroient une fois embarassez dans ces épines. J'expliquerai dans une autre occasion ce que c'est que les raquettes & les crocs de chien.

De l'Ance Vadelorge jusqu'à la descente de la plaine des habitans, la falaise est escarpée. Elle est de différentes

1696. hauteurs, depuis quatre jusqu'à sept à huit toises de hauteur, de sorte que toute cette côte se défend assez d'elle-même. Il y avoit seulement quelques petits sentiers que les habitans avoient faits pour leur commodité pour aller à la mer; Monsieur Auger leur ordonna de les rompre incessamment, leur remontrant qu'ils ne devoient pas préferer une petite commodité aux risques où ils se mettoient d'être enlevez la nuit avec leurs Negres par les ennemis, qui remarquant le jour ces sentiers en rangeant la côte, & les voyant éloignez des corps de garde ne manqueroient pas d'y venir pendant la nuit, d'y descendre & de les piller.

Nous cottoyâmes ensuite toute la hauteur du morne, au pied duquel est la plaine des habitans. Toute la crête de cette côte seroit très-propre à être retranchée & seroit un poste avantageux, qu'il seroit difficile de forcer; mais il nous parut d'une trop grande étenduë, puisque du bord de la mer jusqu'à un endroit où la côte devient presque toute droite & escarpée comme une falaise, il y a près de quinze cens pas, ce qui seroit un trop grand travail, & qui demanderoit trop de monde pour le faire & pour le garder. Une autre raison en-

core qui nous empêcha d'y penser, fut 1696.
que tout ce terrain est leger & de peu de consistance, de sorte qu'il auroit été impossible de creuser un boyau qu'il n'eût été rempli avant d'être perfectionné. On auroit donc été réduit à faire tout ce retranchement de palissades & de fascines, ce qui auroit été fort à charge aux habitans : d'ailleurs les ennemis faisant leur descente plus près du Fort tout ce travail auroit été perdu ; ainsi nous nous contentâmes de tracer environ cent toises de retranchemens au bord de la mer. Les deux Capitaines de Milice de ce quartier-là qui étoient presens nommez Tomaseau & Boucachar, se chargerent de les faire exécuter ; comme ils étoient bons Officiers & fort zélez pour le bien commun, Monsieur le Gouverneur s'en reposa sur eux.

Nous allâmes chez le bon Pere Romain Capucin, Curé de la Paroisse où Monsieur Auger avoit envoyé préparer à dîner. Ce bon Religieux qui étoit tout de cœur, fut un peu fâché de la précaution que le Gouverneur avoit prise, & lui en fit de petits reproches tout à fait obligeans. Il avoit convié les deux Capitaines de Milice afin d'avoir plus de tems de les instruire de ce qu'ils avoient

1696. à faire. Les habitans du quartier avoient une vénération toute singuliere pour leur Pere Curé ; ils avoient rebâti tout de nouveau sa maison qui étoit de charpente, grande & fort propre, avec un fort bel enclos & un jardin bien entretenu. Les Anglois avoient épargné l'Eglise dans l'incendie qu'ils firent de toutes celles où ils purent pénétrer en 1691. elle étoit vieille & toute de bois, mais propre, bien entretenuë & bien ornée.

Nous montâmes à cheval sur les quatre heures après midi, & nous cottoyâmes la riviere depuis environ trois cens pas au-dessus de l'Eglise jusqu'à son embouchure. Il est certain que dans une occasion on pourroit y arrêter les ennemis ; mais il n'y avoit aucune apparence d'y faire des travaux, tant pour les raisons que j'ai dites ci-devant, en parlant de la crête du morne, que parce que les fréquens débordemens en emporteroient plus qu'on n'en pourroit achever. Comme nous vîmes que les raquettes venoient parfaitement bien au bord de la mer, M. Auger ordonna aux Capitaines d'en faire planter le plus qu'ils pourroient tout le long de l'Ance.

Nous passâmes sur le bord de la falaise en nous en retournant, afin de

mieux observer ce que nous avions vû *1696.*
le matin. M. le Gouverneur me laissa chez nous en passant, & ne voulut jamais que j'allasse le conduire chez lui.

Je travaillai tout le Dimanche & une partie du Lundi aux mémoires des réparations & augmentations qu'il y avoit à faire depuis la riviere Saint Louis jusqu'à celle des habitans.

Le Mardi j'allai avec Monsieur Auger à notre habitation du Marigot, & de-là au Parc. La descente de la riviere Saint Loüis est longue, roide & fort difficile : il ne faut pas penser d'y aller à cheval. Je remarquai cependant qu'il ne feroit pas impossible d'y faire un chemin. Les Négres que nous avions avec nous, nous porterent de l'autre côté de la riviere. Nous trouvâmes la montée du Parc bien plus facile que la descente. On avoit fait un petit retranchement sur le haut, lorsque quelques habitans s'y étoient retirez avec leurs familles en 1691. mais ils y avoient fait si mauvaise garde, & s'étoient si mal défendus quand un parti Anglois les y alla visiter, qu'ils les y laisserent pénétrer, & perdirent la plus grande partie de ce qu'ils y avoient retiré. On appelle cet endroit le Parc, parce qu'il est renfermé de tous côtez

1696. par des rivieres profondes & presque impraticables, & qu'il est adossé aux montagnes qui portent la Souphriere. Nous en fîmes une bonne partie du tour depuis l'endroit où nous étions entrez, en gagnant sa pointe du côté de la mer, & retournant par le côté opposé, où nous trouvâmes toute sa largeur qui nous parut être dans cet endroit-là de dix-huit cent à deux mille pas.

Quoique ce poste paroisse fort bon pour faire un réduit, Monsieur Auger résolut de ne s'en point servir, & même de défendre aux habitans d'y retirer leurs familles & leurs effets, sous peine d'être abandonnez, & de n'avoir aucune protection, ni aucune justice des pillages qui pourroient leur être faits par les Négres, qui dans ces occasions sont souvent autant à craindre que les ennemis. Les raisons qu'avoit le Gouverneur, étoient qu'il est absolument necessaire que le peuple soit réuni dans un même endroit, afin que ceux qui portent les armes soient également interessez à sa conservation. 2°. Qu'il faut que ce lieu ait communication avec la partie de l'Isle qui n'est point attaquée. 3°. Qu'on puisse retirer dans un même lieu les blessez & les malades, l'hôpital

& les Chirurgiens, les magazins des 1696.
vivres & des munitions qui doivent être derriere le camp, à portée d'y être conduits facilement & avec l'ordre & l'œconomie necessaire ; & enfin pour éviter que les habitans sous prétexte d'aller voir leurs familles, n'abandonnent le camp, & n'y retournent plus. Ces inconveniens ne sont point à craindre, lorsque le réduit est derriere le camp. Il est bien plus en sûreté, on en tire plus aisément ce qu'on a besoin, les malades & les blessez sont mieux servis, les munitions plus à la main & mieux ménagées, & l'Officier qui y commande, & qui ne laisse entrer personne sans voir le congé du Gouverneur, & pour combien de tems il est accordé, a soin de renvoyer au camp ceux qui oublient d'y retourner.

Nous retournâmes par le même chemin que nous étions venus en visitant toutes ces hauteurs, afin d'en bien connoître la situation & les avantages qu'on en pourroit tirer si, les ennemis y faisoient des courses. Nous descendîmes par le chemin de la coulisse, & nous allâmes jusqu'au Fort toujours par les hauteurs des étages, dont il étoit important au Gouverneur de connoître

1696. les ſentiers, les ravines, les hauteurs, & généralement toutes les diſpoſitions du terrain.

Ceux qui liront ces Mémoires ſe ſouviendront, s'il leur plaît, du plan que je viens de faire de tout le tour de la Guadeloupe, & ſur tout du quartier des trois Rivieres, & du terrain qui eſt depuis le vieux Fort juſqu'à la riviere des Habitans, ou du moins d'en remarquer l'endroit & la page, pour entendre plus aiſément ce que je dirai dans les années 1701. 1702. & 1703. au ſujet des fortifications qu'on y fit faire, dont j'eus la conduite & la direction; & encore touchant l'attaque & le ſiege que les Anglois formerent devant le Fort de la Baſſe-terre en 1703.

Le Jeudi 31. Mai, j'allai dîner chez Monſieur de la Malmaiſon Lieutenant de Roi. Le jour ſuivant je fis mes adieux, & je me préparai pour partir le Samedi, parce qu'on eſperoit que la barque ſeroit prête ce jour-là de bonne heure, comme elle le fut en effet; mais Monſieur le Gouverneur ordonna au maître de ne partir que le lendemain après midi. Il vint me voir le Dimanche matin, & m'emmena dîner chez lui. Il envoya dire au maître de la barque de mettre

en panne devant le Fort, & de m'y attendre. Je pris congé de nos Peres, & ſuivis le Gouverneur. 1696.

CHAPITRE VII.

Voyage de l'Auteur de la Guadeloupe à la Martinique. Deſcription des Iſles des Saintes.

JE m'embarquai le Dimanche troiſiéme Juin ſur les cinq heures du ſoir. Nous moüillâmes aux Saintes avant minuit. J'ai déja dit qu'on devroit plutôt les appeller les Saints que les Saintes, car leur nom Eſpagnol eſt *Los Santos*, parce que les Eſpagnols les découvrirent le jour de la Touſſaint; & c'eſt du jour de la découverte que la plûpart des noms ont été pris, comme la Floride à cauſe qu'elle fut découverte le jour de Pâque-Fleuri, la Dominique, ſainte Croix, les Vierges & autres lieux de l'Amérique. Je m'apperçûs dans ce petit trajet que notre barque étoit peſante & mauvaiſe voiliere, mais il étoit trop tard. Le maître avoit quelques bales de cotton à prendre aux Saintes, avec des volailles, des pois & du mil,

1696. ce qui nous obligea de nous y arrêter tout le Lundi, & la plus grande partie du Mardi. Monsieur Auger avoit eu la bonté de faire mettre dans la barque des provisions pour mon voyage qui ne me furent pas inutiles. Je me fis mettre à terre dès qu'il fut jour. J'allai saluer le Pere Lucien Carme, qui étoit Curé de ces deux Isles. L'Eglise & la maison du Curé sont dans l'Isle qui est sous le vent, qu'on appelle à cause de cela, la Terre de bas, comme celle qui est au vent se nomme la Terre de haut. Ce Religieux me reçut fort civilement, & me pria d'accepter sa maison pendant que ma barque seroit moüillée. Je fus dire la Messe. L'Eglise est toute de bois, petite & assez propre. La maison du Curé ne consistoit qu'en deux petites chambres, une cuisine & un autre petit bâtiment. Le terrain qui étoit aux environs suffisoit pour faire un assez beau jardin; mais soit que ce Religieux n'aimât pas le jardinage, soit pour d'autres raisons, il le laissoit en friche, ce qui lui attiroit une infinité de moustiques & de maringouins. Je le priai en déjeunant de me faire voir les beautez de son Isle. Nous employâmes une bonne partie du jour à cette promenade, & nous fîmes le

Terre de bas, une des Isles des Saintes.

tour de l'Isle autant qu'il le pouvoit faire, 1696.
car on ne peut pas le faire exactement ; elle peut avoir autant que l'on peut juger trois lieuës de tour. La terre de haut me parut plus grande. L'Islet qui est entre les deux est petit & inhabité. Il sert à former le port qui est bon, grand, assez sûr & profond. Il y a dans ces deux Isles de bonne terre dans les revers des mornes & dans les fonds. Les sommets des mornes, quoique pierreux, ne laissent pas d'être assez couverts de bois. Le manioc, les patates, les pois, le cotton, le tabac & les volailles y viennent en perfection.. Il y a beaucoup de chevres ou cabrites, particulierement sur l'Islet. Il nourrissent aussi bon nombre de cochons. Tant que durent les graines sauvages ils sont sûrs de ne pas manquer de ramiers, de perroquets & de perriques. Dans les autres tems ils ont des tourterelles, les grives & les oiseaux de mer en abondance. La pêche y est très-bonne, & l'on trouve dans les rochers beaucoup de coquillages, d'écrevisses de mer, de homars, de poupars & de congres. Ils ont aussi quelques bêtes â cornes quoiqu'en petit nombre, parce qu'ils n'ont pas assez de terrain pour les nourrir. L'air y est bon & assez frais,

Commoditez de ces Isles.

1696. parce que ces petites Isles étant au milieu de la mer, on y joüit toujours du vent de quelque côté qu'il vienne, ce qui suffit dans toutes nos Isles pour n'être jamais fort incommodé de la chaleur. Outre le port qui est entre les trois Isles, il y a à la terre de bas deux ances fort jolies, dont le fond est de sable, où l'on peut moüiller & débarquer fort commodement. On les appelle l'ance du grand & du petit figuier.

Nous fûmes voir le Capitaine de Milice de ces Isles; il y est comme délégué du Gouverneur de la Guadeloupe, de qui ces Isles dépendent aussi-bien que la Grande-terre & la Desirade. Il nous reçût fort bien, & m'offrit tout ce qui dépendoit de lui. Je le priai de faire ensorte que notre barque fut expédiée le plus promptement qu'il seroit possible, afin de pouvoir être à la Martinique le jour de la Pentecôte.

Forces & richesses du païs.

Le Curé le pria à souper avec le maître de la barque. Ce Capitaine nous dit qu'il pouvoit compter sur quatre vingt-dix hommes, vieux, jeunes, blancs, bruns & noirs, bien armez, & en état de faire le coup de fusil, & de défendre l'Isle & les barques qui y viennent moüiller. Il nous dit aussi que les ha-

bitans n'étoient pas riches, mais qu'ils 1696. vivoient commodement, & qu'avec leur petit commerce de cotton, de légumes, de tabac & de volailles, ils amaſſoient de l'argent dont l'Iſle étoit aſſez bien pourvûë. Je couchai chez le Pere Curé. Le lendemain après la Meſſe, je fus voir l'endroit où l'équipage d'un vaiſſeau François qui s'étoit brûlé dans le havre de peur de tomber entre les mains des Anglois, avoit ſoutenu un ſiege contre les équipages de trois vaiſſeaux Anglois, & avoit donné le tems à Monſieur du Lion, pour lors Gouverneur de la Guadeloupe, de le venir délivrer, & de prendre priſonniers ceux qui les aſſiégeoient. Le Pere du Tertre raporte le fait dans le quatriéme tome de ſon Hiſtoire.

Ce poſte eſt naturellement fortifié, & pour peu qu'on y travaillât, il ſeroit impoſſible de le forcer, pourvû que ceux qui y ſeroient euſſent des munitions de guerre & de bouche. Il n'y a qu'une choſe déſagréable dans ces Iſles, c'eſt le défaut d'eau douce. Les habitans ont à la verité deux ou trois petites ſources qui leur donnent de l'eau ſuffiſamment pour boire; mais elle tariſſent pour peu que la ſechereſſe ſoit plus grande qu'à l'or-

169. dinaire, & ils ſont réduits à conſerver l'eau de pluye dans des tonneaux, des jarres & autres vaiſſeaux, & dans des trous faits en terre où elle ſe corrompt aiſément. Je m'étonnai de leur négligence à faire des citernes, vû qu'ils ont la chaux, le ſable & les pierres à diſcrétion, & je ne fus point ſatisfait de la raiſon qu'ils m'en donnerent, que l'eau renfermée dans les citernes, contractoit l'odeur & le goût de la chaux. Car quand cela arriveroit au commencement qu'elles ſont faites; il eſt certain que cette mauvaiſe qualité ſe diſſiperoit peu à peu, & que le limon que l'eau porte toujours avec elle tapiſſeroit pour ainſi dire, & feroit une croute ſur le fond & ſur les côtez de la citerne, qui empêcheroit l'eau de contracter aucun mauvais goût, parce qu'elle ne les toucheroit pas immédiatement. Je leur dis mon ſentiment, & je leur fis voir qu'il y avoit plus d'entêtement & de négligence dans cela que de veritable raiſon; puiſque quand même l'eau contracteroit quelque mauvais goût, du moins elle ſeroit bonne pour la cuiſine, pour les beſtiaux, & pour laver le linge, & leur épargneroit la peine de le venir laver très-ſouvent aux trois rivieres avec

beaucoup de risques & de danger. 1696.

Je donnai à dîner au Curé & au Commandant des Saintes dans la barque ; & après qu'on les eût reporté à terre, nous levâmes l'ancre sur les quatre heures après midi. Je me fâchai quand je vis que le maître de la barque vouloit passer au vent de la Dominique pour gagner le moüillage de sainte Marie, qui est proche de notre habitation, où il devoit décharger sa poterie. Je fis tout ce que je pûs pour lui faire changer de dessein, parce qu'ayant reconnu combien sa barque étoit dure & pesante, il paroissoit impossible que nous pussions jamais arriver à ce point-là ; mais je ne pûs rien gagner. Il prétendoit que les vents de terre nous porteroient cette même nuit bien loin au vent de Marie galante, & que conservant pendant le jour notre avantage, ou même l'augmentant en faisant des bordées, nous nous éleverions en deux nuits jusqu'à la hauteur de la Caravelle, d'où il nous seroit facile de nous rendre au moüillage de sainte Marie, vent arriere. Ce projet étoit beau, & auroit pû réussir si la barque n'avoit pas été une vraye charette ; il fallut pourtant en passer par là, & moitié content, moitié fâché, nous

Départ les Saintes.

1696. ſoupâmes, & puis je me mis entre deux balles de cotton, enveloppé dans mon manteau, où je dormis une partie de la nuit.

Je vis à mon réveil environ deux heures avant le jour, que nous étions par le travers de Marie galante, à peu près à la moitié de ſa longueur, & à une petite lieuë de terre. Nous continuâmes aſſez bien notre route juſqu'au lever du ſoleil, parce que les vents de terre qui étoient Nord & Nord-oüeſt nous favoriſoient; mais dès qu'ils ſe mirent à l'Eſt, nous commençâmes à perdre notre avantage. Je conſeillai au maître de faire une bordée ſur la terre de Marie-galante, & de moüiller quand nous le pourrions faire pour paſſer la journée, ſans perdre ce que nous avions gagné, & que le ſoir nous remettrions à la voile, & profiterions des vents de terre, qui ſelon les apparences nous éleveroient aſſez pour porter vent largue ſur la Trinité; il n'en voulut rien faire, car entre autres bonnes qualitez, il avoit celle de ne faire jamais ce qu'on lui conſeilloit, quelque bon qu'il fût. Il continua donc de porter au plus près, & de dériver à vûë d'œil; puis il ſe mit à faire des bordées, & ce fut encore pis, de ſorte qu'il eut

Mauvaiſe conduite du maître de la barque.

eut le chagrin de voir qu'à deux heures 1696.
après midi nous avions tellement perdu, que nous n'étions plus qu'à deux lieuës au vent du Trou-au chat de la Cabeſtere de la Guadeloupe. Il fallut donc reporter ſur les Saintes que nous eûmes bien de la peine à gagner. Le vent de terre étant venu avec la nuit, il voulut tenter de l'autre côté, & porter au vent de la Dominique; mais dès que nous fûmes au vent de la terre de haut, les courans ſe trouverent plus forts que le vent, & nous entraînerent dans le canal entre les Saintes & la Dominique. Nous paſſâmes toute la nuit à louvoyer bord ſur bord, ſans gagner autre choſe que de nous trouver le matin à deux lieuës au vent des Saintes.

Nous employâmes tout le Jeudi à faire la même manœuvre, ſans avoir gagné un quart de lieuë; encore étions-nous heureux de n'avoir rien perdu. Nous eûmes la nuit un vent de Nord fort frais qui nous mit à près de ſix lieuës au vent de la Dominique, & à peu près par ſon milieu. Nous commencions à bien eſperer de notre voyage, quand le Vendredi à l'aube du jour nous découvrîmes deux voiles qui portoient ſur nous. Nous nous crûmes pris, & nous

1696. l'étions en effet, si elles avoient été Angloises. Mais dans ce moment le vent s'étant tourné à l'Est, nous portâmes sur les Saintes, & entrâmes dans le port, ayant en queüe une corvette & une barque qui alloient en course, qui ayant reconnu notre bâtiment bien avant que nous les eussions reconnus, n'avoient pas voulu forcer de voiles, afin de nous laisser le chemin libre, & que nous n'allassions pas nous échoüer. Elles entrerent dans le port des Saintes où elles alloient prendre des légumes, & se mocquerent bien fort de notre maître, & de sa navigation.

Rencontre de deux Corsaires François.

Nous remîmes à la voile à soleil couchant, mais bien que nous fussions encore aidez du vent de Nord, les deux lieuës que nous avions à faire au vent plus que les jours précédens, & les courans du canal qui nous entraînoient avec d'autant plus de force que nous en étions plus proches, furent cause que nous ne pûmes nous élever qu'environ une lieüe au vent de la Dominique : car notre pilote ne voulut plus reprendre sa premiere route, quoiqu'elle fut meilleure que celle qu'il suivoit.

Nous passâmes le Samedi tout entier & toute la nuit du Dimanche à faire la

même manœuvre ſans pouvoir nous 1696.
élever plus de trois lieuës. Enfin le jour de la Pentecôte le maître réſolut de porter ſur la Baſſe-terre de la Martinique, & de moüiller s'il pouvoit au Prêcheur pour prendre de l'eau, & attendre un vent favorable pour remonter à ſainte Marie en rangeant la côte.

Le Lundi onziéme Juin, ſur les dix heures du matin, nous nous trouvâmes à la pointe du Prêcheur. Je me fis mettre à terre à l'habitation de Madame la veuve Chapelle, où je dis la Meſſe, & où je dinai. Elle me donna un canot avec trois Négres, & un Caraïbe pour gouverner, pour me porter juſqu'au Potiche chez Monſieur Michel. Ma navigation avoit été juſques-là fort ennuyeuſe, la fin fut des plus perilleuſes que j'euſſe eſſuyées juſqu'alors.

A peine eûmes nous doublé le morne S. Martin, que nous fûmes pris d'un coup de vent ſi furieux, accompagné de pluye, d'éclairs & de tonnerres, que deux barques qui étoient devant nous furent contraintes d'amener tout plat, & de pouger à mats & à cordes. J'aurois bien voulu prendre terre, mais cela étoit impraticable, parce que c'eſt une côte de fer, où les lames hautes comme

Danger où ſe trouve l'Auteur.

1696. des montagnes se rompoient contre la falaise avec un bruit effroyable. Je dis au Caraïbe de virer, mais il se contenta de me dire en son baragouin; *Compere na pas tenir peur, si canot tourné toi tenir cœur fort.* Les Négres qui parloient mieux que lui me dirent qu'il étoit impossible de virer, & qu'il falloit se résoudre à perir, ou à continuer le voyage. Je pris patience. A tout hazard je me dépoüillai ne laissant sur moi que mon caleçon & mon chapeau. En cet état je m'assis au fond du canot, duquel j'avois soin de vuider l'eau de toutes mes forces, & j'avois assez d'affaires; car comme les lames sont courtes près de terre, le Caraïbe ne pouvoit pas empêcher qu'il n'en entrât quelqu'une par notre avant. Cependant les trois Négres & lui travailloient comme des desespèrez, les Négres à nager, le Caraïbe à parer les lames. On peut croire que je les exhortois de mon mieux. Nous arrivâmes enfin à l'embarcadere du Potiche, où nous nous échouâmes bien plus heureusement que nous n'osions esperer. Je pris du linge & un habit sec dans mon panier, & je fis laver le reste de ma dépoüille dans la riviere, parce que tout étoit moüillé d'eau de mer. Je montai chez

Monſieur Michel, où je fus reçû à l'ordinaire. On donna à boire & à manger à ceux qui m'avoient conduit, & je les recompenſai largement de leurs peines. J'appris que le Pere Roſié mon Confrere ne comptoit pas de me rendre ma Paroiſſe, & qu'il s'en étoit expliqué ainſi à pluſieurs perſonnes. Les voiſins de Monſieur Michel ayant ſçû que j'étois arrivé, me vinrent voir, & m'offrirent de faire ſigner une Requête à toute la Paroiſſe, pour demander à l'Intendant & au Gouverneur général que je fuſſe réintegré dans mon poſte. Je ne crus pas devoir accepter leurs offres, je les remerciai de leur bonne volonté, étant réſolu de ne m'adreſſer qu'aux Supérieurs de la Religion, perſuadé qu'ils me rendroient juſtice. Je ſoupai & couchai chez Monſieur Michel. 1696.

Le Mardi 12. Juin il me donna un cheval & un Négre pour porter mon panier, & vint avec moi au Macouba. Les habitans qui demeuroient ſur le chemin, m'accompagnerent, & nous vînmes tous mettre pied à terre au Preſbytere. Le Curé parut étonné de me voir arriver ſi bien accompagné ; il m'a avoüé depuis qu'il avoit crû d'abord que je venois prendre poſſeſſion de ma maiſon de

Il arrive à ſa Paroiſſe du Macouba.

1696. haute lutte, & le mettre dehors. Après les complimens ordinaires il me tira à part, & me dit qu'on n'avoit pas pensé que je dûsse revenir si-tôt, qu'il n'eût pas quitté sa Paroisse, s'il eût crû ne devoir pas demeurer plus long tems dans celle où il se trouvoit, qu'il ne la pouvoit ceder sans un ordre exprès du Supérieur, & que comme il trouvoit fort juste que je travaillasse pour y rentrer, il me prioit d'agréer qu'il tâchât de s'y conserver, puisqu'on lui avoit promis positivement de l'y laisser, & de me contenter d'une autre façon en cas que je revinsse de la Guadeloupe. Je ne crûs pas me devoir beaucoup expliquer avec lui. Je lui dis seulement que j'étois venu pour le voir, dire la Messe & continuer mon voyage. Il me pria de rester à dîner, mais je le remerciai. Je fus dire la Messe, à la fin de laquelle la plûpart de mes Paroissiens me vinrent saluer, & me dirent en sa presence, que je n'avois qu'à parler, & que dès le même jour ils députeroient vers le Gouverneur général & l'Intendant pour me faire rendre ma Paroisse. Je les priai de n'en rien faire, & comme je vis que ces offres mortifioient mon Confrere, & qu'on pourroit peut-être s'échauffer de part & d'au-

tre, je montai à cheval & je partis. Je vis en paſſant le Pere Breton & le Pere Imbert, & j'arrivai au fond Saint Jacques à l'heure de dîner. 1696.

Le Pere Cabaſſon notre Supérieur parut ſurpris de me voir, il me demanda des nouvelles de la Guadeloupe, & feignit de n'avoir pas reçû la lettre par laquelle je lui mandois que ne voyant aucune apparence de faire travailler au canal, je m'en retournerois auſſi-tôt que j'aurois achevé ce que Monſieur Auger ſouhaitoit de moi ; il me dit que ne m'attendant pas ſi-tôt, il avoit été obligé de donner ma Paroiſſe au Pere Roſié, mais qu'il trouveroit le moyen de me contenter. Je lui répondis que ſans mettre en ligne de compte les dépenſes qu'il ſçavoit que j'avois faites pour meubler la maiſon Curiale, j'eſperois qu'il ſe ſouviendroit de la parole qu'il m'avoit donnée, ſur làquelle je croyois devoir compter très-ſûrement. Le dîner ſe paſſa ſans plus parler de cette affaire. Dès que nous fûmes ſortis de table, il emmena avec lui le Pere Chavagnae. Je vis bien qu'il alloit conſulter ſur ce qu'il avoit à faire pour ſe tirer d'embarras. Je me retirai dans une chambre pour dire mon Bréviaire & me repoſer. Nous ne

1696. parlâmes point d'affaires en soupant, mais comme le Supérieur se fut retiré dans sa chambre en sortant de table, le Pere Chavagnac qui étoit mon ami particulier, me prit par la main & me conduisit dans le jardin pour prendre le frais, il faisoit un beau clair de lune, & il sçût si bien me tourner que je consentis à demeurer avec lui au fond S. Jacques jusques à ce que les bâtimens qu'on étoit obligé de faire pour la fabrique du sucre blanc, fussent achevez, ou du moins en état d'être continuez sans mon assistance; & que cela étant fait, je serois maître de retourner à ma Paroisse, & que le Supérieur en donneroit avis dès le lendemain au Pere Rosié, afin qu'il prît là-dessus ses mesures comme il le jugeroit à propos. Nous rentrâmes dans la maison aussi-tôt que j'eus donné ma parole au Pere Chavagnac, qui frappa à la porte du Pere Supérieur, & lui fit part de la réussite de sa commission. Celui-ci sortit avec empressement, m'embrassa, me renouvella les promesses qu'on venoit de me faire de sa part, & m'assura que dans toutes les occasions, il feroit pour moi ce que je faisois pour lui dans celle-ci. Je me chargeai aussi du soin de la Paroisse du Marigot, parce

que nous n'avions personne pour la rem- 1696.
plir, & qu'étant fort petite elle ne m'empêcheroit pas de vaquer à mes bâtimens. Le plus considérable étoit une purgerie, c'est-à-dire une longue gallerie où l'on porte les formes de sucre au sortir de la Sucrerie pour les y travailler. Je résolus de lui donner cent vingt pieds de longueur sur trente de largeur, avec des appentis d'un côté, de quinze pieds de large, & de mettre l'étuve au bout des appentis.

CHAPITRE VIII.

Du Pommier des Isles. La maniere de faire les Canots. De la Chaux, du Sable, du Moëlon & des Pierres de taille.

LE Mercredi 13. Juin, je pris quelques Négres avec moi, & je fus dans les bois de notre habitation chercher les arbres qui seroient necessaires pour faire la charpente du bâtiment projetté, & un canot pour aller chercher la chaux. Le mauvais état de notre temporel, nous obligeoit à mettre tout en œuvre pour épargner afin de pouvoir satisfaire nos

1696. créanciers. Je ne trouvai point d'arbre plus à la main pour faire le canot dont j'avois besoin, qu'un pommier. On l'appelle Cotonnier rouge à S. Domingue & à la nouvelle Espagne. Je ne vois pas la raison de ce nom, car il ne porte ni cotton ni duvet, & n'a rien qui approche des arbres qui portent du cotton de quelque espece qu'il soit.

Pōmier ou Cottonnier rouge

La feüille de cet arbre est toute semblable à celle du pommier d'Europe pour la figure & pour la couleur, mais elle est deux fois plus grande & plus épaisse. Son écorce est rougeâtre, épaisse d'un bon pouce, toute tailladée; elle est peu adherente & se leve facilement, parce que l'arbre est rempli de beaucoup de seve. Il paroit de couleur de chair lorsqu'on le coupe, mais il se décharge & devient gris à mesure qu'il se séche. Il est doux, il a les fibres longues, le grain fin, il est leger, se coupe & se travaille aisément, mais il ne dure pas long-tems. Le soleil le fait fendre & les vers s'y engendrent & le percent, à moins qu'on n'ait soin de le tenir bien gaudronné, & à couvert quand on ne s'en sert point.

Je loüai deux Mulâtres charpentiers de canots qui étoient esclaves d'un ha-

bitant de la riviere Capot, nommé 1696.
Courtois, avec lequel je fis marché à quinze écus pour la façon du canot, & un écu à chacun des ouvriers de recompense à la fin de l'ouvrage, avec leur nourriture. L'arbre que je fis abattre se trouva propre pour faire un canot de vingt-neuf pieds de longueur sur quatre pieds de large dans son milieu. Je le fis faire en pirogue, c'est-à-dire, pointu & relevé par les deux bouts, parce que comme les mers sont fort rudes dans nos quartiers, j'étois bien aise qu'on pût s'en servir sans être obligé de virer. Ce qui m'étoit arrivé en venant de la pointe du Prêcheur au Potiche m'avoit fait sage. Je ne sçai si on se souviendra de ce que j'ai dit dans un autre endroit, que le canot differe de la pirogue en ce que celle-ci est pointuë & relevée par les deux bouts, & ne se gouverne qu'avec la pagalle; au lieu que le canot n'a que l'avant fait en pointe, & son arriere qui est coupé quarrément ou en poupe, a d'ordinaire un gouvernail attaché, bien qu'il puisse être aussi gouverné à la pagalle.

Maniere de faire les canots.

Lorsque l'arbre est à terre & coupé de la longueur qu'on veut donner au canot, on choisit le côté le plus plat pour être

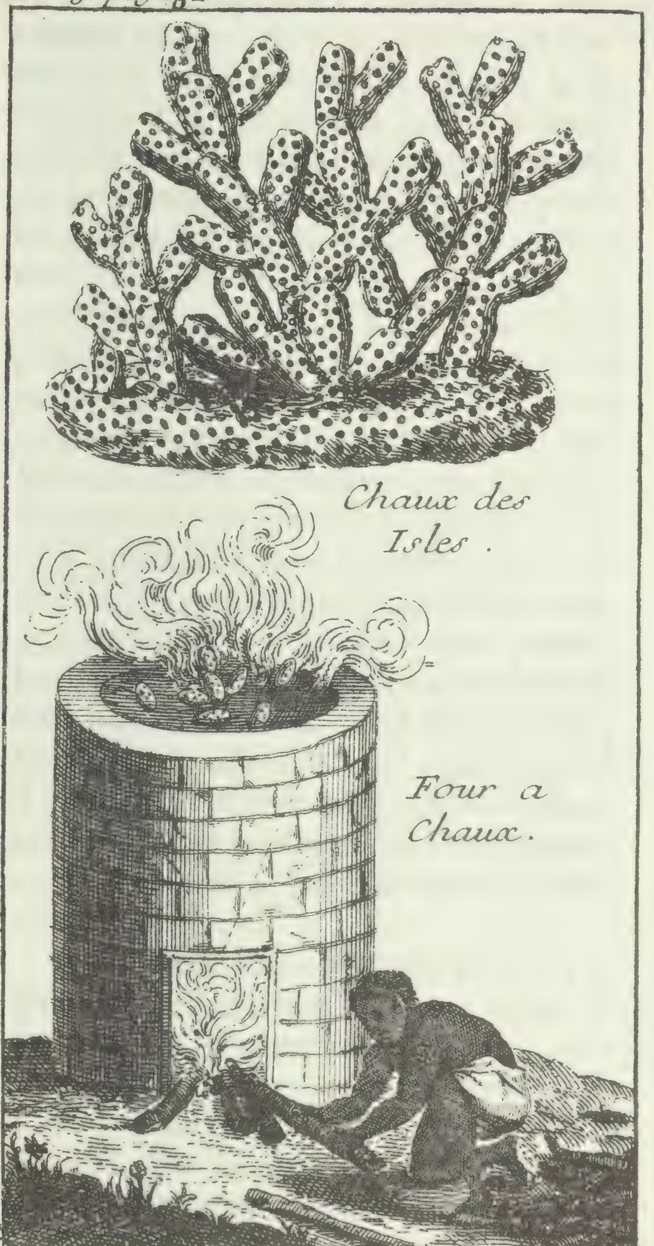
1696. creusé. On tourne l'arbre sur le côté, pendant qu'on travaille le côté opposé qui doit être le fond. On donne à celui-ci une figure un peu platte dans son milieu que l'on appelle la semelle, qu'on arrondit insensiblement à mesure qu'on s'approche des côtez. Cette figure le rend plus ferme que s'il étoit tout-à-fait rond ou coupé comme le dessous d'un vaisseau, parce que pour lors il seroit volage & tourneroit sens dessus dessous, pour peu qu'il ne fût pas assez lesté. Cette partie étant achevée, on le retourne, & on le met sur des chantiers pour le creuser. On fait trois ou quatre trous de tarrieres dans le fond, pour connoître l'épaisseur qu'on lui doit donner, & la laisser égale tout le long de la semelle jusqu'à la naissance des pointes, où on laisse beaucoup plus de bois, c'est-à-dire d'épaisseur. Lorsque tout le dedans est creusé, & qu'il ne reste plus qu'à le doler & le polir, on fait entrer par force des rondins de la grosseur du bras, tout le long de ses côtez en dedans, pour les ouvrir & écarter le plus qu'il est possible, & on les y laisse jusqu'à ce que le bois étant parfaitement sec, il n'y ait plus de danger qu'ils se resserrent, & qu'ils se rapprochent. On tourne le ca-

not ſur un côté pour doler l'autre, & lui 1696.
donner l'épaiſſeur que l'on juge à propos, qui eſt pour les grands trois bons pouces à la ſemelle, en diminuant peu à peu juſqu'aux bords, où on ne lui laiſſe qu'un pouce ou environ. On le polit avec l'herminette & la tille courbe & creuſe. On ajuſte les naiſſances des pointes en ménageant de petites nervûres qui partent de la ſemelle, & qui marquent comme la fin d'une quille, lorſqu'un côté eſt achevé, on retourne le canot pour en faire autant à l'autre. On a ſoin de ménager dans ſa concavité de petites élevations priſes dans l'épaiſſeur du bois, dans leſquelles on creuſe des rainures pour y faire entrer les bouts des tottes, c'eſt-à-dire, les planches ou bancs ſur leſquels s'aſſeyent ceux qui nagent. J'en fis mettre cinq. Comme je deſtinois ce canot à porter de la chaux & des pierres, je ne me ſouciai pas qu'il fut leger; je lui fis donner plus d'épaiſſeur qu'on ne leur en donne ordinairement; je lui fis mettre des courbes par dedans pour le fortifier, avec trois liens de fer à chaque bout. Il fut achevé en quinze jours. Pour lors je fis marché avec un jeune homme du Bourg Sainte Marie pour pêcher de la chaux à une petite ance, éloignée d'u-

1696. ne demie-lieuë ou environ de ce Bourg, qu'on appelle l'Ance Sazerot.

Chaux des Isles du Vent.

La chaux dont on se sert aux Isles du Vent, est une plante qui croît dans la mer. Elle vient dans une infinité d'endroits, mais on ne la pêche que dans ceux qui n'ont pas plus de trois brasses de profondeur. Celle qui vient dans des lieux plus profonds croît à son aise, jusqu'à ce que sa hauteur ne lui donnant plus assez de force pour résister à l'impétuosité de la mer agitée, elle se rompt & est emportée sur la côte, où on la ramasse. Le pied de cette plante est rond ou ovale ; il s'élargit à l'endroit d'où il sort du fond comme si c'étoit un boulet qui environnât le pied pour le soutenir & le fortifier. Quand cette tige a un pied de hauteur ou environ, elle s'élargit & se partage en plusieurs branches qui sont comme une main à plusieurs doigts ; c'est ce qui lui a fait donner le nom de patte de chaux. Ces doigts s'élargissent ensuite & en poussent d'autres, & ceux-là encore d'autres. Tous sont plus longs que larges, & toujours assez plats. Ils sont tous remplis de petits trous comme des rayons de miel. Lorsque cette plante est jeune & tendre & qu'on la rompt, il en sort une liqueur épaisse & blanche


Chaux des
Isles .
Four a
Chaux .



comme du lait. Il faut que ce ſoit ſon 1696.
ſuc ou la ſeve qui la fait croître & la nourrit. Les extrémitez ſont toujours tendres, & s'égrainent facilement quand on les preſſe dans la main avant qu'elles ſoient ſorties de l'eau; mais elles durciſſent dès qu'elles ont pris l'air, & ne s'égrainent plus ſi facilement. Cette plante ou pierre eſt blanche comme la neige, peſante & compacte. Quand on en rompt une patte, & qu'on examine la conſtruction du dedans, on voit que ſes pores & ſes parties ſe reſſerrent à meſure qu'elles s'approchent du centre, & que les fibres des tiges ou pieds ſont perpendiculaires, & celles des pattes, horiſontales. Cette chaux a une odeur fort approchante de celle du goëmon, quand on la tire de la mer, qu'elle perd à meſure qu'elle ſe ſeche. On apporte en France des morceaux de cette plante, que le vulgaire appelle du corail blanc. C'eſt une erreur.

Deux manieres depêcher la chaux.

Il y a deux manieres de la pêcher; la premiere eſt d'entortiller une corde au pied de la plante, que ceux qui ſont dans le canot tirent de force; ils rompent ainſi le pied & enlevent la plante toute entiere. On ſe ſert de cette maniere quand il y a plus d'une braſſe d'eau.

1696. Lorsqu'il y en a moins les pêcheurs se mettent à l'eau, ayant le canot à côté d'eux ; ils brisent les tiges ou pieds des plantes avec des pinces de fer, ou avec de bonnes perches ferrées, & plongent pour prendre ce qu'ils ont rompu & le mettre dans le canot, car la chaux ne flotte pas, sur tout le pied. Il est vrai que les extrémitez des pattes viennent sur l'eau, & flottent quand on les rompt étant encore jeunes & tendres ; mais dès qu'elles se sont imbibées d'eau, qui selon les apparences s'insinuë par l'endroit de la rupture ; elles coulent au fond.

Commét cette plante se reproduit, & en combien de tems.

Soit que cette plante se reproduise par les racines qui restent au fond de la mer, soit que la liqueur blanche qui en coule quand on la rompt, lui serve comme de germe & de semence pour renaître & pousser de nouveau, il est certain qu'elle repousse toujours, & que les lieux où il y en a eu une fois, ne s'en dégarnissent jamais.

Quoiqu'elle soit dure & compacte, elle croît assez vîte. J'ai expérimenté étant à la Guadeloupe, qu'ayant fait rompre ou pêcher, comme on dit aux Isles, de la chaux à l'ance des fontaines boüillantes, autrement l'Islet à Goyaves, entre la terre & un rocher, nommé

1696.

l'Hermitage, qui en eſt éloigné d'environ cent pas, où il n'y a pas plus de quatre pieds & demi à cinq pieds d'eau, & où les plantes de chaux, étoient preſque à fleur d'eau, & empêchoient les canots de paſſer, quand je les fis rompre; il m'arriva vingt-deux mois après, que paſſant la nuit par le même endroit, le canot où j'étois s'arrêta tout court, comme s'il eût échoüé ſur un banc de ſable; je fis amener la voile pour ſonder & voir ce qui nous arrêtoit, & nous trouvâmes que nous étions échoüez ſur les plantes de Chaux, dont j'en rompis quelques tiges avec la main, de ſorte que nous eûmes aſſez de peines à nous tirer d'affaires en rebrouſſant chemin, & nous fûmes obligez de faire le tour du rocher, après avoir eſſayé le paſſage en pluſieurs endroits, où nous trouvâmes par tout la Chaux trop haute & trop forte. Cette plante étoit cruë de quatre à cinq pieds en vingt-deux mois. Je ne croi pas qu'elle faſſe tant de progrès aux lieux où la mer eſt rude, comme ſont les Cabeſterres. J'ai remarqué qu'elle ne pouſſe jamais au-deſſus de la ſurface de l'eau. Il faut quand elle eſt arrivée à ce terme, qu'elle groſſiſſe ou qu'elle pouſſe des branches de côté & d'autre; car il

1696. n'eſt pas croyable que la nature ceſſe d'operer & de produire, quand elle a commencé à le faire avec tant de vivacité.

Le four dont on ſe ſert pour cuire la chaux, eſt de maçonnerie ordinaire. Il eſt fait comme un entonnoir, dont le bout le plus étroit eſt vers la terre. On adoſſe toûjours ces fours contre un terrain élevé, afin de pouvoir aller de plein pied ſur le bord, & les charger plus aiſément que s'il falloit y monter avec une échelle. On choiſit autant qu'il eſt poſſible un lieu voiſin d'une riviere, ou de quelqu'autre eau, pour la commodité d'éteindre la chaux quand elle eſt cuite. On donne depuis huit juſqu'à dix pieds de diametre à l'ouverture d'enhaut, & dix à douze pieds de profondeur. On laiſſe en bas une ouverture de deux pieds & demi en quarré, qui ſert pour mettre le feu quand on commence la cuiſſon, & pour retirer la chaux à meſure qu'elle tombe en cuiſant, lorſqu'on continuë de charger le four de bois & de chaux.

Figure des fours à chaux.

Lorſqu'on veut charger un four, on emplit de bois ſec le fond de l'entonnoir, ſans trop le preſſer ni le fouler. On met par deſſus quelques buches d'un bois dur, qui ſe conſume difficilement, comme le raiſinier, le bois lezard, le

Maniere de les charger & de cuire la chaux.

chatanier, l'oranger & autres semblables; on les taille comme pour faire un grillage, & on met par dessus environ un pied & demi de bois coupé par morceaux, & accommodé uniment. On met la chaux sur ce bois. Quand elle est jeune, on met les pattes toutes entieres, mais quand elle est vieille, ou que les morceaux sont trop gros, ou que ce sont des tiges qui sont toujours plus dures & plus compactes que le reste; on les coupe en pieces avec une méchante hache, afin qu'ils cuisent mieux & plus vîte. On donne à ce lit de chaux un bon pied d'épaisseur. On fait ensuite un lit de bois une fois plus épais que la chaux qu'on doit mettre dessus, & on continuë ainsi à remplir le four, & même à le charger trois ou quatre pieds au dessus de ses bords, de differens lits de chaux & de bois alternativement. Après que cela est achevé, on met le feu au bois sec dont le fond du four est rempli, qui se communique aux autres couches de bois. Autant qu'on le peut faire, il vaut mieux se servir de bois verd que de bois sec, outre que le premier fait un feu plus vif, il est certain qu'il dure beaucoup davantage que celui qui est sec. 1696.

A mesure que le bois se consume &

1696. que la chaux se cuit, elle tombe dans le fond du four, d'où celui qui en a le soin la retire avec un fourgon qui est garni par le bout d'une bande de fer en croissant, qui lui sert aussi à retirer les cendres. On charge de bois & de chaux le dessus du four à mesure que ce qui est dessous s'affaisse, se cuit & tombe, & on peut continuer ainsi plusieurs jours jusqu'à ce que les cendres se multipliant trop, empêchent l'air d'agir par la bouche, & de faire consumer le bois en cuisant la chaux.

Qualitez de la chaux.

La chaux que l'on retire du four est mise à côté dans une place que l'on a destinée pour cela. Elle se fond d'elle-même en peu de tems, & se réduit en une poudre blanche comme la neige, déliée, fine & douce comme la farine de froment. Si on veut l'éteindre en sortant du four, on jette un peu d'eau dessus & aussi-tôt elle se met en poudre. Elle ne se conserve en pierre que quand elle n'est pas cuite. Elle foisonne beaucoup; elle est grasse & fort tenace. De très-habiles connoisseurs qui ont été aux Isles, conviennent qu'elle est beaucoup meilleure que celle d'Europe, qu'elle se cuit plus aisément, & qu'elle foisonne davantage. On la peut conserver éteinte

dans des foſſes comme en Europe, mais il eſt mieux de la garder en poudre, elle perd moins de ſa bonté. J'ai éprouvé que le mortier que je faiſois faire avec de la chaux vive ſe ſechoit plutôt, & faiſoit corps bien plus promptement que quand la chaux étoit éteinte depuis quelque tems. Cette expérience m'a obligé de me ſervir preſque toujours de chaux vive. Il eſt vrai qu'elle mange un peu le bout des doigts des maçons, mais la peau revient ſans ceſſe, & d'ailleurs c'eſt à eux à y prendre garde & à s'y accoûtumer. 1696.

La chaux que l'on trouve par toute la grande terre de la Guadeloupe quand on foüille dans la terre, eſt de même eſpece que celle que l'on pêche à la mer. Il eſt difficile d'en rendre raiſon. Seroit-il poſſible que toute l'étenduë de terrain qui compoſe cette Iſle ne fût dans les ſiecles paſſez, qu'un haut-fond rempli de plantes de Chaux, qui ayant beaucoup crû & rempli les vuides qui étoient entr'elles, occupez par l'eau, ont enfin hauſſé le terrain & obligé l'eau à ſe retirer, & à laiſſer à ſec toute la ſuperficie? Cette conjecture toute extraordinaire qu'elle paroiſſe d'abord; n'a pourtant rien d'impoſſible, & deviendra

Conjecture de l'Auteur ſur la grande terre de la Guadeloupe.

1696. même assez vrai semblable à ceux qui l'examineront sans prévention. Car enfin en suivant le commencement de ma supposition, ces plantes ayant crû & rempli tout l'espace que l'eau occupoit, se sont enfin étouffées l'une l'autre; les parties supérieures se sont réduites en poussiere & en terre; les oyseaux y ont laissé tomber les graines de quelques arbres, qui ont germé & produit ceux que nous y voyons, & la nature y en a fait germer d'autres qui ne sont pas d'une espece commune aux autres endroits, comme les bois marbrez & violets. Il ne seroit pas indigne de la curiosité des gens qui y demeurent, de faire foüiller en differens endroits pour connoître quel est le sol, jusqu'à quelle profondeur on trouve cette pierre à chaux, en quelle situation elle est répanduë sous l'épaisseur de la terre & autres circonstances qui pourroient ruiner ou fortifier ma conjecture. Si j'avois fait travailler à la grande terre comme j'ai fait à la Guadeloupe, je n'aurois pas manqué de faire quelques unes de ces recherches.

Chaux appellée Gingembre.

Il y a une espece de chaux appellée Gingembre, parce qu'elle approche en quelque maniere du Gingembre pour la figure. Elle n'est pas si blanche que celle

qui est pêchée récemment, & n'est gueres plus longue, & plus grosse que le pouce. Il y a des Ances qui en sont quelquefois toutes couvertes, après de grosses marées. Ce ne sont que des morceaux de chaux ordinaire que la mer a rompus, & que les flots ont arrondis en les roulant jusque sur le rivage. Cette chaux est bonne, mais elle est plus dure à cuire que l'autre, & c'est ce qu'elle a de commun avec celle de la grande terre. 1690.

On fait encore de la chaux avec de grosses coquilles, qu'on appelle des Lambis, des Casques, des Porcelaines & autres. Toutes ces matieres sont trèsbonnes, mais elles sont dures à la cuisson & consument beaucoup de bois. Chaux de coquillage.

Nous n'avons que deux sortes de sable aux Isles. Celui de mer & celui de riviere. Ce dernier si on n'y prend garde est souvent mêlé de beaucoup de terre, & quand cela arrive, il ne fait pas un bon mortier; quand il est pur il est trèsbon, s'incorpore bien avec la chaux, & fait une fort bonne liaison. Sable de riviere.

Le sable de mer est de trois sortes. Il y en a de blanc qui est assez fin; il n'est bon que pour faire des enduits. On en trouve d'autre qui est plus gros, grisâtre, qui fait du bruit quand on le remuë; Sable de mer blanc. Sable gris.

1696. c'est le meilleur pour toutes sortes de matieres.

Sable noir.

Le troisiéme est de couleur d'ardoise & fort fin. Je n'en ai jamais voulu employer, parce qu'il m'a paru trop pesant & peu propre pour se bien incorporer avec la chaux.

Précaution pour de'aler le sable de mer.

Il faut avoir soin avant d'employer le sable de mer, de le renfermer dans un quarré fait avec des planches soutenuës par des piquets, & de l'arroser d'eau, lorsqu'on n'est pas dans la saison des pluyes, afin d'emporter tout le sel qui y est attaché. On observe pour cela que l'aire où l'on le met ait assez de pente pour l'écoulement des eaux, parce que si l'eau dont on le lave y demeuroit, ce seroit une fatigue inutile, & on le trouveroit aussi salé qu'en sortant de la mer.

Pour du sable de cave je n'en ai jamais trouvé, quoique j'aïe fait travailler & foüiller en differens endroits & à diverses profondeurs.

Terre grasse.

On trouve en beaucoup d'endroits des basses terres de la Martinique & de la Guadeloupe, en foüillant depuis trois jusqu'à cinq pieds, une certaine terre grasse de coûleur grise, qui est très-bonne pour maçonner. On s'en sert toute seule & sans chaux pour faire des murs de

de clôture & autres qui ne ſoient pas 1696.
fort élevez, & qui n'ayent pas un poids conſidérable à porter. Lorſque ces murs ſont ſecs on leur fait un crêpi de chaux & de ſable, de crainte que la pluye ne les pénetre & ne les dégrade. Ces murs ne ſont bons que dans les quartiers où l'on prend la terre qui compoſe le mortier, parce qu'on y trouve auſſi des pierres qui liaiſonnent avec ce mortier.

Nous nous ſervons de cinq ou ſix ſortes de pierres au lieu de moëlon.

Differentes eſpeces de pierres.

Les premieres ſont celles qu'on trouve dans la mer & dans les rivieres, qui ſont de deux eſpeces. Les unes ſont liſſes & unies comme une glace; elles ſont preſque toutes rondes ou ovales. Il faut que le mortier ſoit parfaitement bon pour lier ces ſortes de pierres les unes avec les autres, parce que leur dureté & la liſſure de leur ſuperficie l'empêche d'y pouvoir mordre. On les fend quand elles ſont groſſes, & on met le côté fendu en parement, afin que le crêpi & l'enduit s'y puiſſent attacher. Les autres ſont raboteuſes & inégales. On s'en ſert avec plus de ſuccès que des premieres; car bien que le mortier ait de la peine à y mordre, à cauſe de leur dureté, il s'arrête néanmoins dans leurs trous & leurs

Pierres de fer.

1696. inégalitez, & compose un tout qui a de la tenuë. Ces pierres sont pesantes, dures, d'un grain fin de couleur de fer. Pour réussir en se servant de ces roches, il faut toujours les mettre en bain de mortier, & ne les employer que dans les fondations ou le bas des murs.

Pierres grises. Les secondes sont celles qu'on trouve en foüillant dans les mornes. Elles sont de differentes especes, selon la qualité du terrain où on les trouve. A la Basseterre de la Martinique, & jusqu'à la riviere Capot, elles sont poreuses & assez legeres; elles se fendent aisément, prennent bien le mortier, & font une bonne liaison. Elles sont grises.

Celles que l'on trouve dans les mornes des Cabesterres sont plus dures & plus pesantes, & à peu près de même espece que celles qu'on prend à la mer, où selon les apparences elles ont été entraînées par les débordemens des rivieres, ou les éboulemens des côtes. Comme elles n'ont pas encore froté les unes contre les autres, leur superficie est mons unie, plus raboteuse, & par conséquent plus propre à prendre le mortier.

Pierres d'éclats. Les troisiémes sont les éclats que l'on tire des grosses roches, ou à coups de

1696.

maſſe, ou en les faiſant chauffer pour les éclater. J'avois entendu dire à bien des gens que pour fendre les rochers & les cailloux les plus durs, il falloit les arroſer de vinaigre, lorſqu'ils étoient bien échauffez. J'ai connu par expérience que c'étoit une inutilité que d'employer du vinaigre à cet uſage. Il ſe peut bien faire que le premier qui a donné cet avis, avoit une grande quantité de vinaigre dont il vouloit ſe défaire. J'ai fait éclater des rochers d'une groſſeur très-conſiderable, ſans autre ceremonie que de les arroſer de quatre ou cinq ſeaux d'eau, quand ils étoient bien échauffez; les éclats qu'on leve de cette maniere ſont très-bons; ils ſont pour l'ordinaire plus longs que hauts; ils liaiſonnent très bien & font parpain.

Remarque ſur la maniere de faire éclater les rochers.

Les quatriémes ſont les roches à ravets, ainſi appellées, parce qu'elles ſont toutes remplies de trous, comme ſi elles avoient été rongées par ces inſectes que j'ai décrits dans un autre endroit. Non-ſeulement leur ſuperficie eſt troüée, mais on les trouve encore de même quand on les rompt. Elles approchent beaucoup pour la conſiſtance & pour la bonté du moëlon, que l'on tire dans les carrieres aux environs de Paris. Elles portent bien

Rochers à ravets.

1696. la charge ; elles ne demandent pas un mortier trop gras ; elles ſont de couleur brune & aſſez legeres. J'en ai trouvé en beaucoup d'endroits à la Martinique & à la Guadeloupe, & ſur tout dans les mornes voiſins de la mer.

Pierre deponce.

Les cinquiémes ſont les pierres de Ponce. Elles ſont admirables pour faire des voutes ; elles ſont legeres, ſe coupent aiſément & prennent le mortier comme des éponges. On en trouve dans toutes les baſſes terres des Iſles. J'en ai trouvé à la Guadeloupe, au bord de la mer, dans un petit morne appellé le Morne doré près la ravine Billau, qui portoient juſqu'à deux pieds de longueur, un pied de large & autant d'épaiſſeur. La facilité de les tailler m'avoit fait réſoudre à les employer pour faire des merlons & autres ouvrages que je devois faire faire au Fort, ſi les ennemis euſſent tardé un peu plus long-tems à nous rendre viſite. J'en ai fait des plates formes pour des batteries. J'en ai employé à des fourneaux, & par tout j'en ai été content.

Terre propre pour les briques.

On trouve en beaucoup d'endroits des terres propres pour faire de la poterie & des briques. Cette derniere eſt plus commune que l'autre. Il y a à la Martinique

& à la Guadeloupe des poteries où l'on 1696.
travaille les pots & les formes pour faire le ſucre blanc ; mais on n'y fait pas de briques, parce que le profit ne répondroit pas à la dépenſe. Le P. Temple qui avoit été Procureur de notre maiſon de la Martinique, ſe mit en tête d'établir chez nous une briqueterie, & en effet, il fit faire une quantité conſidérable de briques ; mais ſon ouvrier s'étant retiré, parce qu'il s'apperçût que nos Négres vouloient lui dérober ſon métier, l'entrepriſe échoüa. J'ay trouvé beaucoup de ces briques ; elles étoient bien faites & de bonne matiere, mais elles manquoient de cuiſſon.

Nous avons depuis bien des années une poterie établie dans notre habitation de la Guadeloupe, où nous faiſons des pots & des formes pour blanchir le ſucre, des tuiles & des carreaux quand nous en avons beſoin, avec d'autant plus d'avantage, que nous avons chez nous une veine de terre excellente pour tous ces ouvrages. Je me ſouviens qu'étant Sindic de notre Maiſon, un Prêtre de nos amis appellé l'Abbé du Lion, ayant eu avis qu'il étoit arrivé dans l'Iſle un potier de terre, ſoi diſant ouvrier en fayence, s'accommoda avec lui pour établir une

Hiſtoire de l'Abbé du Lion.

1696 fayencerie qui auroit bien-tôt degeneré en poterie au préjudice de la nôtre. Je fus surpris de voir faire un four, & les autres bâtimens necessaires à cette manufacture, connoissant assez le terrain de l'Abbé pour sçavoir qu'il n'avoit point de terre propre pour cela; mais je fus bien plus étonné, quand il me vint faire un long discours pour me prouver qu'on étoit obligé d'assister son prochain, & particulierement ses voisins, avec lesquels les services réciproques conservoient l'union, & resserroient les nœuds de l'amitié. Pour commencer, me dit-il, je vous offre tout ce qui est en mon pouvoir, & je vous aurai une obligation sincere d'en disposer à votre gré. Je le remerciai beaucoup, & lui rendis le même compliment; ajoûtant néanmoins que l'offre que je lui faisois étoit peu de chose, puisque je ne pouvois disposer de rien sans le consentement de mes Confreres. Il m'apprit dans la suite de la conversation l'entreprise qu'il avoit faite; il éxagera beaucoup l'utilité & la commodité qui en reviendroit à tout le pays; qu'à la verité il lui manquoit une chose essentielle qui étoit la terre, mais qu'il avoit compté que je ne ferois pas de difficulté de lui laisser prendre de la

nôtre ce qu'il en auroit besoin. Je lui répondis que toute notre Communauté estimoit trop son amitié pour rien faire qui la pût jamais altérer : mais qu'en lui fournissant de la terre pour sa poterie, nous ne manquerions jamais de nous broüiller, parce que selon le proverbe, un potier porte toujours envie à un autre potier, & que l'envie étant l'ennemi capitale de l'union, il valloit mieux qu'il abandonnât son projet de poterie, & nous le plaisir de lui fournir de la terre, que de nous mettre les uns & les autres dans le danger de rompre une amitié que je voulois cimenter autrement qu'avec de la terre. Ces raisons me paroissoient bonnes, mais elles ne contentoient point ce bon Seigneur, qui se p'aignit par tout de ma dureté, & de la perte que je lui causois; comme si un homme d'esprit comme il étoit, ne devoit pas sçavoir qu'on doit se fournir de terre avant d'entreprendre de faire des pots. *1696.*

Je reviens à present à mon sujet.

Pendant qu'on pêchoit la chaux, je loüai deux Négres dont l'un étoit demi-maçon & demi-tailleur de pierre, & l'autre étoit son apprentif. Je joignis à ces deux ouvriers deux jeunes Negres de

1696. notre habitation qui m'avoient servi, & en qui j'avois remarqué de l'inclination pour ce métier, & je résolus de les conduire tous quatre, & de faire mes bâtimens, sans employer les maçons du pays qui étoient fort chers & fort impertinens.

Je me mis donc avec mes quatre especes de maçons à chercher de la pierre de taille pour les coins, les pieds droits, les appuis & les fermetures des portes & des fenêtres.

Celles que l'on employe plus ordinairement aux Isles sont de deux sortes.

Pierres de tailles grises.

Toutes celles que l'on trouve dans les basse-terres tiennent de la nature du terrain; elles sont grises, poreuses, ont le grain gros; elles se taillent aisément, mais elles sont sujettes à s'égrainer, & jamais les arrêtes des moulures ne sont bien vives. On les trouve dans les rivieres & dans les éboulemens de terre, lorsqu'il arrive de grandes avalisses ou des débordemens d'eau. On en trouve quelquefois en creusant, & c'est un pur hazard. Il n'y a point de carrieres comme en Europe.

Pierres de tailles rougeâtres.

Celles que l'on trouve aux Cabesterres où le terrain est plus rouge, plus gras, plus compact, participent aux mêmes

qualitez ; elles ſont d'ordinaire de couleur claire ; le grain eſt fin ; elles ſont peſantes & dures & fort ſujettes à avoir des clouds. Quand on ſçait bien les prendre de fil & les travailler avec ſoin, elles rendent l'ouvrage beau, & les arrêtes aſſez vives. J'en eſſayai d'en faire polir quelques morceaux pour faire des carreaux, ils ſe poliſſoient fort bien, mais je n'ai point éprouvé d'en faire ſcier. J'en ai trouvé qui étoient rayez & tachetez, que je croi être une eſpece de marbre ; je ne les ai point fait mettre en œuvre, parce qu'ils étoient trop durs, & qu'ils m'auroient conſommé trop de tems & trop d'outils. On trouve de très-groſſes roches dans les rivieres, elles ſont dures, & à en juger par leur ſuperficie, elles ont plus l'air de cailloux que de pierres de taille : je ſuis pourtant perſuadé que ſi on ſe vouloit donner un peu de peine, on les tailleroit. Celles dont on ſe ſert aux environs de Rome, qu'on appelle Travertin, ſont bien plus dures, & on ne laiſſe pas de s'en ſervir.

1696.

Eſpece de marbre.

Je trouvai dans l'Iſlet qui forme le moüillage de Sainte-Marie à la Cabeſterre de la Martinique, trois gros blocs d'une pierre preſque violette, mêlée de points rouges & blancs, d'un grain fin

Pierre violette.

1696. & bien pleines ; cette découverte me faisoit esperer que ce seroit le commencement d'une carriere, je fus trompé, après avoir fait foüiller en plusieurs endroits je ne trouvai rien davantage. Je tirai environ cent soixante quartiers de ces trois blocs. J'en fis faire les portes de la purgerie ; elle étoit assez dure & franche, & se travailloit fort bien.

On trouve dans les Isles du cul-de-sac François, une sorte de pierre blanche assez tendre, pleine, franche & d'un bon grain. Elle résiste au feu pendant quelque tems, après quoi elle se délite. Elle est bonne à toutes sortes d'autres ouvrages, & se travaille aisément. Si j'avois eu la commodité d'en avoir, je n'aurois pas manqué de m'en servir, mais la dépense auroit été trop forte.

Il y a une espece de Tuf jaunâtre qui semble d'abord bon à quelque chose, mais il se mange aisément, & n'est pas capable de porter la charge. J'en ai employé au lieu de sable, après l'avoir fait secher au soleil, & l'avoir battu comme on bat le plâtre. Il fait un bon mortier, qu'il faut mettre en œuvre promptement parce qu'il se seche fort vîte.

Pierre de taille blanche.

C'étoit dans un terrain de Tuf où je fis creuser les fondemens de la purgerie

Tuf jaune.

que je faisois bâtir. Je le trouvai à deux 1696.
pieds & demi & trois pieds de profondeur. C'étoit un avantage pour moi, & j'aurois pû m'en tenir-là sans creuser davantage, mais je voulus faire une demie-cave sous une partie du bâtiment, c'est-à-dire, qui étoit toute en terre de deux côtez, & formée par des murs des deux autres côtez, où le terrain étoit en costiere. Mon bâtiment fut prêt à la fin d'Octobre à recevoir la charpente. Le P. Supérieur le vint voir & en fut content. Je voulois faire des chambres pour les Religieux au dessus de l'étage du rez de chaussée, mais nous ne nous trouvâmes pas en état de faire cette dépense. Je pressois mes charpentiers tant que je pouvois, & cependant je fis faire l'étuve.

Vers la fin du mois de Novembre j'écrivis au Pere Supérieur que j'avois rempli mes engagemens, que la maçonnerie étoit achevée, & la charpente posée, & que je le priois d'exécuter sa parole, parce que j'étois bien aise d'aller passer les Fêtes de Noël avec mes anciens Paroissiens. Il me répondit que j'étois le maître d'y retourner quand je voudrois, qu'il avoit ordonné à celui qui l'occupoit d'en sortir dès que je paroîtrois, & de venir prendre ma place au fond Saint

1696. Jacques. Il me remercioit en termes fort obligeans des ſoins que j'avois pris, & m'aſſuroit de ſa reconnoiſſance & de celle de la Miſſion. Il me prioit de venir un jour ou deux chaque ſemaine au fond Saint Jacques pour faire achever les ouvrages qui ne l'étoient pas.

Je me préparois à m'en retourner au Macouba au commencement de Décembre, lorſque nous apprîmes que le Pere Ratier qui deſſervoit la Paroiſſe du Moüillage étoit mort de la maladie de Siam, le troiſiéme jour qu'il en avoit été attaqué. Comme il y avoit pour lors un très-grand nombre de malades à la Baſſe-terre, & qu'il étoit impoſſible que le Pere Supérieur pût ſubvenir à tout, puiſque par cette mort il étoit demeuré ſeul en un lieu où il y avoit du travail pour cinq ou ſix Religieux, je dis au P. Chavagnac que j'étois réſolu de l'aller ſecourir. Il ne le voulut jamais permettre. Il me força par ſes raiſons de demeurer en ſa place & de me charger du ſoin de la Maiſon, des travaux & de la Paroiſſe qu'il deſſervoit, juſqu'à ce que le Pere Superieur y pût mettre ordre, & partit dès le lendemain matin. Il trouva en chemin une lettre du Pere Supérieur qui nous étoit commune, par laquelle

il nous donnoit avis de la mort du Pere Ratier, & nous conjuroit de nous accommoder enſemble, de maniere qu'un de nous vînt le ſecourir. 1696.

Ce fut ainſi qu'au lieu de retourner à ma chere ſolitude du Macouba, j'entrai dans un labirinte d'affaires & d'emplois, dont je n'ai pû rompre l'enchaînement qu'à la fin de 1705. lorſque je fus député par la Miſſion pour venir en Europe.

CHAPITRE IX.

L'Auteur eſt élû Procureur-Syndic de la Miſſion de la Martinique. Des differens bois qu'on employe dans les bâtimens. Maniere de couvrir les maiſons avec des têtes de cannes ou de roſeaux.

LE Jeudi 20. Decembre 1696. le Pere Superieur arriva au fond Saint Jacques, & me dit que le lendemain après midi tous nos Curez voiſins me viendroient prier d'accepter la Charge de Procureur-Syndic de notre Miſſion. Il m'en pria, & me convainquit par de bonnes raiſons que je devois faire ce ſacrifice. Le Pere Chavagnac m'en écri-

1696. vit aussi dans les termes les plus forts, de sorte que je cedai aux prieres de nos Peres & à la nécessité.

Le 21. je fus élû Syndic sur la démission du Pere Chavagnac; & le Pere Supérieur me promit que si-tôt qu'il nous seroit venu quelque secours de France, je serois maître de quitter mon Syndicat, & de reprendre ma Paroisse.

L'Intendant qui avoit succedé depuis quelques mois à Monsieur du Metz de Goimpy, sçachant la disette où nous étions de Religieux, aussi bien que lés Jesuites & les Capucins, & que j'étois chargé de deux Paroisses & de notre temporel, eut la bonté d'ordonner que les Paroissiens de Sainte Marie & du Marigot, se réüniroient à l'Eglise du fond saint Jacques qui est comme le centre de ces deux Paroisses, & qu'elle serviroit de Paroisse commune jusqu'à ce que nous eussions reçû du secours de France. Cela me fut d'un grand soulagement.

Monsieur Robert, Intendant des Isles.

Cet Intendant étoit Monsieur Robert frere du Procureur du Roi au Châtelet de Paris, très-honnête homme, integre, vigilant, affable, sans prévention & fort expéditif: il a demeuré aux Isles jusqu'en 1703. qu'il fut rapellé pour oc-

cuper l'Intendance de Breſt. On l'eſti- 1696.
moit infiniment dans le païs, on l'aimoit de même, on l'a regretté quand il eſt parti, ce qui n'eſt pas fort ordinaire, mais qui fait ſon éloge.

Boispropres pour la charpente.

Il y a aux Iſles une infinité de bois propres pour la charpente, dont on pourroit ſe ſervir indifferemment, s'il ne s'en trouvoit point quelques-uns qui ſont durs & un peu difficiles à travailler, que nos ouvriers rebutent parce qu'ils ſont la plûpart fort fainéans.

Les bois qu'on employe pour les poutres ou ſommiers, ſont le bois lezard, qu'on appelle bois d'Agouti à la Guadeloupe, le bois Epineux, le Balatas, l'Acomas, l'Angelin ou le Palmiſte franc. On employe les mêmes bois pour les ſoles, les ſablieres, les entraits, les poinçons, les pannes, & les faitages. Pour le reſte on ſe ſert des bois que chacun a chez ſoi.

Bois Lezard ou d'Agouti.

Le bois Lezard ou d'Agouti eſt ainſi appellé, parce que ces deux eſpeces d'animaux ſe retirent dans ſon tronc quand il eſt creux, ce qui arrive bien ſouvent. Il ne faut qu'une de ſes branches être rompuë par le vent, ou par quelque autre accident, pour donner lieu à l'eau de la pluye de s'y introduire,

1696. & de pénétrer jusqu'au cœur, qu'elle gâte & pourrit absolument depuis le sommet jusqu'au pied, où elle ne manque pas de faire une ouverture, & néanmoins l'écorce & l'aubier demeurent tout entiers, comme si l'arbre étoit parfaitement sain. La feuille de cet arbre est petite, longuette, mince, & d'un verd clair. Son écorce est grise, & assez mince, fort adherente, quand l'arbre est sur pied, mais elle se détache facilement, & s'enroule lorsqu'il est abbatu. Le bois est brun, & plus on approche le cœur, plus il se charge avec des teintes de differentes nuances. L'aubier est gris, & ne differe presque en rien de la bonté, de la dureté & durée du cœur. Il a les fibres longues, fines & fort serrées. Il est capable de porter quelque charge que ce soit, il ne se gâte ni dans l'eau, ni à l'air, ni dans la terre. On se sert de ses branches, quand elles sont trop petites pour être débitées en cartellage, à faire du bardeau ou essentes, dont on couvre les maisons : celles qui sont faites du cœur durent près de quarante ans. J'en ai vû de cet âge qui étoient encore bonnes. On employe au même usage les carcasses dont le cœur est gâté. On voit assez par ce que je viens de dire que ce

bois eſt facile à travailler, ſur tout à la hache & à la beſaguë. Il eſt plus difficile à débiter en planches, parce qu'il en ſort une matiere gommeuſe qni engorge les dents de la ſcie, & qui oblige les ſcieurs à la limer ſouvent, ou s'ils ſçavent leur métier, à jetter de l'eau dans la voye que fait la ſcie. Cette matiere eſt amere, & c'eſt ce qui fait que les vers & les poux de bois ne l'attaquent gueres qu'après qu'il a ſervi beaucoup d'années, & qu'elle eſt entierement diſſipée. Les Iſles étoient autrefois bien pourvûës de ces arbres & de beaucoup d'autres de pareille bonté & utilité : mais on en a fait une ſi prodigieuſe diſſipation, qu'ils ſont à preſent très rares, & que ceux qui en ont ſur leurs terres les gardent avec ſoin, ou les vendent bien cher. J'en ai offert d'un ſoixante & dix écus, ſans le pouvoir avoir ; il eſt vrai qu'on me le garantiſſoit ſain d'un bout à l'autre, & qu'il pouvoit porter quatre pieds étant équarri, & près de quarante ſix pieds de tige, avec quantité de très-groſſes branches.

1696.

Bois Caraïbe.

Le bois Caraïbe a la feüille preſque ronde, rougeâtre, & comme ſi elle étoit un peu brûlée, dure, caſſante; ſon écorce ſe leve par longs filets, com-

1696. me des cordes ; elle n'est point du tout adherente, & paroît toujours seche ; elle est d'ailleurs fort mince. Il est difficile de distinguer l'aubier du reste du bois. Ses fibres sont longues, fortes & roides: quand on en fend une bille de cinq ou six pieds de long par le milieu, il est aisé de tirer des filets de toute cette longueur. Ce bois est de couleur de chair quand on le coupe ; mais il devient blanchâtre à mesure qu'il se seche. Ce bois est fort & n'est pas sujet à se gâter, parce qu'il a peu d humidité. On le trouve ordinairement dans des costieres, & rarement dans des terrains gras & aquatiques. Il est roide & capable d'un plus grand poids ; Il faut qu'il plie beaucoup avant que de rompre ; & il a peu de branches, qui ne viennent qu'à la tête. J'en ai trouvé qui avoient plus de quarante pieds de tige, presque toujours fort droits ; ils ne viennent jamais fort gros ; les plus gros que j'aye trouvés n'arrivoient pas à quatorze pouces d'équarissage. Les petits qui ne portent que cinq ou six pouces de diametre, servent à faire des fléches de charettes. J'en ai fait faire des essentes qui étoient très - bonnes & faciles à faire, parce qu'il se fend aisément & que quand l'ouvrier sçait prendre son

Usages qu'on fait du Bois Caraïbe.

fil, il y a peu à doler. Il est vrai que ces 1696.
essentes durent peu, sur tout dans un endroit humide. En général ce bois étant employé en charpente, n'est bon qu'à couvert parce qu'il s'échauffe aisément.

Bois Epineux.

Le bois épineux est de deux sortes, mâle & femelle. La feuille de l'un & de l'autre est ovale, découpée sur les bords, rude, d'un verd pâle, & d'une odeur de verd assez forte, quand on la broye dans la main. Son écorce est grise, assez épaisse, adherente, tachetée de petites marques blanches, rayée & comme tailladée legerement : elle est couverte de beaucoup d'épines, plus à ses branches & son sommet qu'à son pied, d'où elles tombent à mesure que l'arbre grandit. Ce sont ces épines qui l'ont fait nommer Bois Epineux. Le peu d'aubier qu'il a ne differe en rien du cœur, sa couleur est jaune claire; la femelle est plus pâle que le mâle, & c'est là toute la difference qu'on y remarque. Ce bois est compacte; il a le grain fin & les fibres fort serrées; il est liant & peut s'employer en toutes sortes d'ouvrages : il est pesant avant que d'être sec. Si on le débite en planches, il se scie fort bien, & prend bien le poli, aussi-bien que quand on le travaille au tour. Il est bon en terre,

1696. dans l'eau, à couvert & à découvert. Comme il est doux, les poux de bois s'y engendrent aisément; c'est le seul deffaut qu'on y remarque. On s'en sert souvent pour faire des jantes & des rais de roüe, dont le moyeu est de courbaril ou de savonnette. On s'en sert beaucoup pour les ouvrages de menuiserie. Il est fort sujet à être creux; c'est pourquoi quand on les achete sur pied, il faut faire son marché à condition qu'il sera sain & entier.

Arbre appellé Balatas.

Le Balatas est un très-bel arbre; il devient fort grand & fort gros. Son écorce est mince & peu adhérente. C'est un bois sec, rougeâtre, qui a les fibres longues & pressées, & le grain gros. Il s'équarrit plus facilement qu'il ne se scie. Il est capable de supporter un très-grand poids, parce qu'il est fort roide. On en trouve assez souvent qui portent jusqu'à trois pieds & demi d'équarissage, & j'en ai fait débiter un à la Guadeloupe qui avoit plus de cinq pieds étant équarri, & quarante-deux pieds de tige. La feuille de cet arbre est petite, forte & raboteuse. Il croît pour l'ordinaire dans des côtieres & en d'autres terres seches & pierreuses. On s'en sert pour toutes les grosses pieces

Grosseur prodigieuse d'un Balatas.

de charpente, comme les poutres, les entraits & autres. On en fait auſſi de l'eſſente, des rais de roues & des dents de moulin. 1696.

L'Acomas, ſelon le langage des charpentiers, eſt le roi des arbres à bâtir. Il eſt admirable dans la terre, dans l'eau, dans l'air, comme à couvert. On en peut faire les groſſes pieces de charpenterie & les plus petites de ménuiſerie. Il vient très-grand & très-gros. Son écorce eſt aſſez épaiſſe & adhérente; elle eſt brune & tailladée. L'aubier & le cœur ne ſe diſtinguent qu'avec peine; ils ſont l'un & l'autre de couleur d'écorce d'orange ſéche, mais il ſe décharge beaucoup en ſéchant. Ce bois eſt compact & plein; il a le grain fin, auſſi-bien que les fibres qui ſont fort ſerrées. Il eſt doux à travailler; il ſe polit très-bien; il eſt fort roide, ne s'éclate point, & n'eſt gueres ſujet aux vers ni aux poux de bois. Ceux que l'on trouve dans les bonnes terres ou auprès des rivieres, ſont plus gros que ceux que l'on rencontre dans les terres ſéches & pierreuſes. Il pouſſe une tige fort haute avant que de ſe fourcher; il pouſſe enſuite de très-grandes & de très-groſſes

Arbre appellé Acomas

1696. branches. Sa feüille est ovale, assez grande, un peu dentelée vers la pointe, d'un beau verd & fort douce.

Palmiste de deux especes.

Le Palmiste est mâle & fémelle. Le mâle se nomme Angelin. La fémelle conserve le nom de Palmiste. La couleur seule fait la différence de l'un & de l'autre. Il ne faut pas confondre cet arbre avec le Palmier; il ne lui ressemble en aucune sorte. Le mâle est rougeâtre; la fémelle est un peu plus blanche. La feüille de cet arbre est assez grande, longue, forte & dure. L'écorce en est épaisse d'un demi pouce. Le mâle l'a rougeâtre, & la fémelle l'a plus blanche. L'aubier de l'un & de l'autre tire beaucoup sur le blanc; il est sujet aux vers, & n'est pas trop bon; mais le cœur dure très long-tems étant à couvert, ou tout-à-fait dans l'eau. On s'en sert aux grosses piéces, à quoi seulement il est bon, car il ne se travaille jamais poliment, parceque ses fibres se lévent aisément, & rendent toûjours l'ouvrage inégal, & plein de petites esquilles qui s'attachent aux mains quand on les passe dessus. On trouve de ces Arbres qui sont fort gros & fort droits.

Les bois dont on se sert le plus à la

Martinique pour le cartelage, les lat- 1696.
tes & les planches, sont les bois de riviere, bois doux ou de montagne, bois amer, bois de rose, bois de cyprès & de l'acajou que les Espagnols appellent cédre. Ce dernier y est à présent très-rare, & par conséquent fort cher.

Bois de riviere ou resolu.

Le bois le plus commun est celui de riviere, qui se nomme bois-résolu à la Guadeloupe. On en trouve par tout excepté sur les bords de la mer & dans les terres marécageuses. Cet arbre vient fort grand & bien branchu. Sa feüille est de la grandeur de la main, assez pointuë par le bout. Ses nervûres sont fort élevées; elle est d'un beau verd par-dessus, & plus pâle par dessous. L'écorce en est grise, mince, peu adhérente hors le tems de la séve, car alors elle est très-fortement attachée au bois qui est plus rempli d'eau qu'aucun autre arbre de l'Amérique, excepté l'acajou. Ses fibres sont longues, droites, médiocrement pressées aussi-bien que le grain. Ce bois est bon à tout ce qui est hors de terre. On en fait des planches, du carrelage, des essentes, des fonds de barriques. Il se scie & se fend bien, & quand il est travaillé avec soin, il se polit bien. Il est un peu pe-

1696. ſant, & quand on le ſcie, il eſt ſujet à ſe fendre, ſur tout vers le cœur, & quand les billes ſont larges. Il faut alors que les ouvriers ayent ſoin de donner un coup de ſcie dans le milieu de l'épaiſſeur de chaque planche pour y faire entrer une lianne, dont les nœuds paroiſſant dehors des deux côtez, entretiennent le bois, & l'empêchent de s'éclater.

Bois de montagne ou bois-doux.

Le bois de montagne, qu'on appelle bois-doux à la Guadeloupe, ſe nomme ainſi, parce qu'on le trouve ordinairement dans les montagnes, & rarement dans les lieux plats ou aquatiques. Sa feüille eſt plus petite & plus étroite que celle du bois réſolu ; elle eſt fort douce, fort pliante & en très-grand nombre. Son écorce eſt brune, aſſez épaiſſe, crevaſſée & peu adhérente. Le bois en eſt gris, avec de grandes ondes de différentes teintes, depuis le gris juſqu'au brun. Il a les fibres longues & mêlées, ce qui le rend filaſſeux : par cette raiſon il eſt plus difficile à ſcier que le bois de riviere. Il eſt léger. Quand on le blanchit à la varlope, il faut prendre garde aux différentes couches de ſon fil pour les ſuivre, car autrement l'ouvrage ſeroit

tout

tout filaſſeux & comme égratigné. A cela près, c'eſt un très-bon bois & de beaucoup d'uſage. Il s'en trouve de deux à trois pieds d'équariſſage. 1696.

J'ai déja parlé du bois amer. Je parlerai des bois de roſe, de cyprès & d'acajou dans une autre occaſion. Mais je ne dois pas oublier une choſe qui eſt de conſequence, non ſeulement pour l'Amerique, mais pour tous les païs du monde; C'eſt qu'il ne ſuffit pas de faire abattre les arbres dont on veut ſe ſervir pour la charpenterie, & pour d'autres uſages qui ſont de durée, dans le décours & même dans les derniers jours de la lune, ſi on veut les conſerver longtems, & les préſerver des vers & de la pourriture: mais il faut prendre garde qu'ils ne ſoient point en ſeve, parce que dans ce tems-là le bois eſt tout rempli d'humidité, ſes pores ſont ouverts, & ſes parties éloignées l'une de l'autre, & par conſéquent très-ſuſceptibles de recevoir la ſemence des vers, ou de les produire par la corruption de la ſeve qui y eſt renfermée. Les arbres des Iſles ont deux ſeves par an; la premiere qui eſt la plus conſidérable, ſe remarque au commencement de la ſaiſon des pluyes, quand les nouvelles feüilles ſortent en

Remarque ſur la coupe des arbres.

1696. poussant dehors les anciennes ; cela arrive vers le milieu du mois de Juillet. La seconde, qui est bien moins considérable, & qui n'est pour ainsi dire, que le reste de la seve, qui sentant la saison seche, semble se presser de se répandre par tout l'arbre. On s'apperçoit de cette seconde séve vers la fin de Novembre. Les ouvriers ont une pratique assez ridicule, qui est que le premier Vendredi de la nouvelle lune est aussi bon que le décours pour couper les arbres ; c'est une superstition indigne des gens de bon sens.

Superstition ridicule des ouvriers.

La charpente de la purgerie étant posée, & me manquant d'essentes pour la couvrir, je pris la résolution de la couvrir de têtes de cannes, & pour cela je fis faire du sucre pendant une semaine. On se sert ordinairement de roseaux au lieu de lattes, pour cette sorte de couverture. On les éloigne l'un de l'autre de six pouces, en les attachant sur des chevrons avec du miby. C'est une petite lianne de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire. Elle croît dans tous les buissons. Sa feüille est ronde avec une petite échancrure qui la partage en deux du tiers de sa longueur. Ses feüilles sont toujours couplées. Cette plante porte

Lianne appellée Miby.

une petite fleur rouge, qui eſt ſuivie 1696.
d'une ſilique de la longueur de deux pouces ou environ, où il y a de petites graines noires, plates & dures, dont on ne fait aucun uſage. L'écorce de cette lianne eſt fort déliée & ſi peu adherente qu'elle ſe leve ſans peine auſſi tôt qu'on la touche. La peau qui ſe trouve ſous l'écorce eſt verte. Le bois eſt gris, flexible, liant, ſpongieux, rempli dans ſon milieu d'une moëlle brune. Cette lianne attache & lie fortement quand elle eſt verte; mais elle ſe rélâche à meſure qu'elle ſeche. On ſe ſert de cette lianne pour amarer les roſeaux dont on palliſſade les caſes, & pour faire des paniers à crabes, & ceux où l'on prend les rats; mais pour les ouvrages plus gros, & où il eſt beſoin de plus grande force, on employe la lianne griſe ou toute entiere, quand elle n'eſt pas trop groſſe, ou fenduë en deux. On ne ſçauroit croire combien ces ſortes de liannes ſont neceſſaires à une habitation pour amarrer les barrieres & les hayes, pour faire des paniers & autres choſes. Elle ne vient qu'aux pieds des grands arbres, ſur leſquels elle s'appuye & s'attache en montant. Sa feüille eſt ovale, aſſez épaiſſe, d'un verd brun. Son écorce eſt griſe & ſi

1696. adherente qu'elle ne se leve point que quand le bois en est bien sec. Le bois en est gris, fort & pliant : il a un peu de moëlle blanchâtre dans son centre.

Maniere de couvrir les maisons avec des têtes de cannes ou de roseaux.

Voici la maniere de couvrir les maisons avec des têtes de cannes. Après qu'on a roselé, c'est-à-dire attaché les roseaux tout le long des chevrons à six pouces les uns des autres, en guise de lattes, on attache un roseau au bout de la troisiéme latte, en commençant par le bas, & on l'y arrête fortement avec une aiguillette de miby, ou même d'une espece de jonc qui croît en abondance dans les lieux marécageux & sur le bord des rivieres. Celui qui doit couvrir se tient sur les lattes, & reçoit de celui qui le sert, les têtes de cannes ou de roseaux deux ou trois à là fois. Il passe la tête de la canne entre le roseau & la latte où il est attaché, & la tire jusqu'à ce que la moitié soit passée ; pour lors il la ploye sur le roseau, les bouts des feüilles demeurent dessous, & la tête de la canne dessus. Il continuë ainsi ayant soin de presser le plus qu'il peut les cannes les unes contre les autres, & de lier d'espace en espace le roseau avec la latte, avec des aiguillettes de miby ou de jonc, dont il a un paquet à sa ceinture, afin

1696.

que le poids des cannes ne le faſſe pas ployer, & qu'il demeure étendu bien droit le long de la latte.

Quand ce premier couvreur eſt avancé de ſix ou ſept pieds à garnir le long du roſeau qu'il a commencé, un autre ouvrier monte au deſſus de lui, & attache le bout d'un roſeau à la latte qui eſt deſſus celle où le premier a commencé; & à meſure qu'ils avancent, on multiplie le nombre des couvreurs, afin d'avancer l'ouvrage. On met pour l'ordinaire un ſerviteur pour deux couvreurs; & s'ils travaillent bien, il a aſſez de peine à leur fournir les têtes de cannes, quoiqu'il les ait en paquet à ſon côté.

Durée de ces ſortes de couvertures.

Ces couvertutes étant faites avec ſoin, ſont bonnes & impénétrables à l'eau; elles durent plus ou moins, ſelon la ſituation du lieu, ſelon la ſaiſon qu'elles ſont faites, & ſelon la bonté des têtes de cannes ou de roſeaux. Plus les cannes ſont vieilles, & par conſéquent leurs feüilles grandes & fortes, plus elles réſiſtent à l'humidité de l'air, à la pluye & à la chaleur du ſoleil. Surquoi il faut obſerver de ne les employer jamais quand elles viennent d'être coupées, parce qu'alors elles s'échauffent & ſe pouriſſent en peu de tems. Il faut les

1696. laisser amortir & comme sécher au soleil pendant trois ou quatre jours, étenduës par terre & à couvert, ou du moins en monceau pendant la nuit, afin qu'elles ne soient point moüillées de la pluye, ou de la rosée qui est toujours très abondante en ce païs-là. Il faut encore observer de ne les point employer pendant la pluye, à moins d'une extrême nécessité, parce qu'elles s'échauffent & se gâtent aussi-tôt. Il faut encore remarquer que les couvertures qui sont dans des lieux humides, comme à côté des rivieres, dans les bois, & en d'autres lieux où le soleil & le vent ne donnent pas beaucoup, durent bien moins que celles qui sont dans des lieux élevez, secs & exposez au vent & au soleil. On en voit assez la raison.

Précautions qu'il faut prendre.

Le jonc dont on se sert quelquefois au lieu de miby, est appellé, Scripe, par ceux qui se mêlent d'imposer des noms aux choses, sans faire réflexion que ces noms nouveaux ne sont pas plus significatifs que ceux dont on se sert dans le païs dont les habitans ont ce semble plus droit de les imposer que ceux qui n'y demeurent pas. On appelle donc ce jonc communément Jonc à costelettes. Il croît jusqu'à la hauteur de quatre à cinq

Jonc à costelettes ou Scripe.

pieds, son écorce qui est fort mince & fort adhérente est verte. Son bois, si on peut l'appeller ainsi, est souple, liant, & comme partagé en cinq côtez qui tiennent ensemble & qui renferment une substance legere & poreuse. Ses fibres sont longues, déliées, flexibles. Cette plante porte des feüilles de six à sept pouces de longueur, sur un pouce ou environ de largeur, fort pointuës par le bout, & qui accollent la plante si juste, qu'elles renferment l'eau de la pluye ou de la rosée qu'elles ont reçûë. Sa flexibilité ne l'empêche pas de se tenir droite jusqu'à la hauteur que j'ai marquée ci-dessus. Lorsqu'on la laisse croître davantage, elle se ploye & tombe enfin à terre à moins qu'elle ne trouve des halliers ou autres choses pour s'appuyer. Elle porte de petites fleurs rougeâtres en maniere de campane, composées de cinq feüilles, qui renferment un petit bouton verd dans lequel est la semence de la plante. Je croi pourtant qu'on auroit plutôt fait de la provigner de bouture, que de semer sa graine. Comme elle n'est pas assez d'usage ni de conséquence pour qu'on se donne ce soin, on se contente de celles qu'on rencontre, sans penser à multiplier l'espece. 1696.

1696. Nos Isles sont fournies d'une infinité de liannes differentes. J'ai déja dit que ce sont des especes d'oziers qu'on employe à bien des usages où il faudroit mettre des cordes. J'ai parlé de quelques-unes, il faut pendant que je suis en train, dire un mot de celles qui sont les plus communes.

Lianne de Persil. Celle qu'on appelle lianne de Persil, se trouve presque par tout. Son écorce est grise, mince, assez adhérente. Son bois est souple & liant. Elle jette quantité de branches longues, droites & toute couvertes de feüilles aussi extraordinaires qu'on s'en puisse imaginer. Elles sont attachées aux branches par un pédicule d'environ un demi pouce de longueur, qui s'étend de lui-même, & forme une feüille qui auroit un bon pouce de largeur, si elle étoit étenduë, mais la nature l'a plissée aux deux bouts par des nœuds, dont le premier jette de part & d'autre deux feüilles longues d'environ quatre pouces, sur un pouce & demi de large, dentelées comme les dents d'une scie, & terminées en pointe. Ce même nœud pousse après cela une seconde feüille plissée comme la premiere, & arrêtée par un petit nœud ou bouton qui produit trois autres feüilles sembla-


Lianne de Persil.



bles aux deux premieres, dont celle du 1696.
milieu est d'un bon tiers plus longue & plus large que les autres. Ces feüilles sont d'un beau verd, assez fermes, charnuës & bien nourries. Ceux qui ont donné le nom de Lianne de Persil à cette lianne, ont crû voir dans la disposition de sa feüille, quelque chose d'approchant de celle de persil. On voit assez combien ils se sont trompez, & qu'ils auroient mieux fait de l'appeller Liannes à cinq feüilles. Mais comme elle n'est pas connuë sous ce nom-là chez nos insulaires, je n'ai garde de le lui imposer; mon autorité ne s'étend pas jusques-là.

Cette plante jette de petits rameaux qui se chargent de petits boutons blancs qui en s'épanoüissant produisent une fleur composée de cinq feüilles de couleur blanche, avec des filets & des points rouges, au milieu de laquelle il y a un bouton verd, accompagné de quelques étamines blanches. Ce bouton s'allonge & produit une petite gousse ronde terminée en pointe comme un coin, d'une couleur rouge qui étant mûre s'ouvre en deux, & fait une matiere blanche friable, séche, qui environne des graines rondes comme des pois, qui avant leur parfaite maturité sont rougeâtres, &

1696. qui à la fin deviennent toutes noires.

Ceux qui n'ont point de bois propre à enyvrer les poissons comme je l'ai décrit dans ma premiere Partie, se servent de ces pois; ils les pilent & les mêlent avec de la farine de froment, de mahis ou de manioc, & en font des pelottes qu'ils jettent dans les rivieres ou à la mer. Le poisson y court avec avidité, & dès qu'il en a mangé il s'enyvre, vient sur l'eau, se laisse prendre à la main & meurt. On ne doit pas oublier de l'ouvrir aussi-tôt, d'en ôter les entrailles, les œufs & autres parties internes qui ont été abreuvées de ce suc venimeux, qui corromproit le reste de la chair, s'il y faisoit quelque séjour. On peut croire qu'il produiroit de mauvais effets dans les corps des hommes & des animaux qui en auroient pris.

On prétend que le suc de ses feuilles recentes, est un baume souverain pour toutes sortes de blessures, soit qu'elles soient nouvelles, ou qu'elles ayent dégénéré en ulcéres. Ce suc sert à laver la playe ou l'ulcére pour la mondifier, & le marc dont il a été extrait sert de cataplâme. Nous avons tant d'autres plantes vulnéraires aux Isles, que je ne me suis jamais servi de celle ci.

Nous avons dans les forêts des Isles

une autre ſorte de lianne auſſi extraor- 1696.
dinaire par ſa maniere de croître & de ſe multiplier, que celle que je viens de décrire l'eſt par ſes feüilles. Nos Négres ne l'appellent point autrement que Lianne à cordes. Quelques habitans la nomment Lianne jaune. Ils ont tous raiſon. Les premiers, parce que rien au monde ne reſſemble mieux à une corde que cette eſpece de lianne. Elle eſt toute unie, ſans nœuds, ſans branches, ſans feüilles, forte, flexible, facile à manier. On s'en ſert pour attacher tout ce dont on veut faire des paquets. Son écorce eſt brune, fort adhérente. Ses fibres ſont longues, deliées, ſouples; en un mot ce ſont des cordes naturelles. On en trouve de toutes ſortes de groſſeurs depuis celle du petit doigt juſqu'à celle de trois pouces de diametre. Ces groſſes ſont ordinairement cordonnées ou torſes deux enſemble comme les tourillons d'un cable de vaiſſeau. Quant à la longueur il eſt difficile de la déterminer, en voici la raiſon. Cette lianne ne vient jamais que dans les forêts & au pied des plus grands arbres; elle s'appuye ſur eux pour monter, mais elle ne s'y attache pas, & dès qu'elle a pû gagner une branche, elle quitte le tronc, ſe replie ſur cette bran-

Lianne à cordes ou lianne jaune.

1696. che, & descend en terre, où étant parvenuë elle reprend racine; puis resortant à quelques pouces de-là, elle recommence à monter, en s'appuyant de nouveau contre le tronc de l'arbre, jusqu'à ce qu'elle ait atteint les branches où elle se replie encore & descend en terre, en continuant toujours le même manége. J'ai vû des arbres de plus de quarante pieds de tiges, si couverts de ces liannes de toutes sortes de grosseurs, qu'ils ressembloient à des mats de navires, avec toutes leurs manœuvres. On voit par ce que je viens de dire, que ces liannes doivent être fort longues, & qu'il n'est pas possible d'en déterminer au juste la longueur.

Lorsqu'il arrive qu'on en coupe quelque morceau; on voit aussi-tôt que la partie qui est demeurée pendante en l'air pousse des filamens, qui en croissant assez vîte descendent en terre, y prennent racine & rétablissent bien-tôt la partie coupée, comme elle étoit auparavant.

Les fibres de cette lianne sont remplies d'un suc jaune, qui coule en quantité lorsqu'on la coupe; & c'est ce suc qui la fait appeller lianne jaune. Ce suc est épais, visqueux, tenace; il est amer & stiptique. Il a une odeur de verd aro-

matique assez agréable. On l'employe avec succès à guerir la galle qui vient aux enfans, & même la teigne. On l'applique seul dans les commencemens, & lorsque le mal est nettoyé, on le fait dissoudre dans de l'eau-de-vie, & on l'applique ainsi sur la tête, il acheve en peu de tems de guérir, de mondifier & de faire revenir la peau & les cheveux.

J'ai parlé dans ma premiere Partie, de la lianne qui entre dans la composition du remede qu'on applique sur les morsures de serpent, sans en faire la description. La voici, elle est trop utile pour ne la pas connoître, peut-être même que si on en apportoit en Europe, elle pourroit être uti'e pour la guérison de ces accidens. Bien entendu toujours que les crocs du serpent n'ayent pas percé quelque artere considérable, car quand cela se trouve, il n'y a ni lianne ni theriaque, ni aucune autre drogue que ce soit, qui puisse empêcher que le venin ne soit porté au cœur, à moins d'être puissamment secouru dans le moment qu'on a été mordu.

Lianne à serpent.

Cette lianne vient en quantité & sans culture dans toutes les hayes lisieres & halliers de nos Isles, & sur tout de la Martinique. Sa feüille est attachée aux

1696. branches par une queuë longue & déliée; elle ressemble tellement à la tête d'un serpent, qu'il est difficile de s'y méprendre. J'ai déja dit que la tête du serpent est un triangle, dont les angles sont émoussez, attachez au corps par un col assez petit; cette disposition fait que le serpent ouvrant la gueule, presente une ouverture beaucoup plus grande qu'elle ne devroit être selon sa grosseur & sa grandeur, & qu'il peut ainsi engloutir un membre beaucoup plus gros. J'ai vû en effet un Négre qui avoit été mordu au genou, que les crocs du serpent avoient percé des deux côtez, ce qui ne pouvoit être arrivé sans que le serpent lui eût englouti le genou tout entier, & cependant ce serpent n'étoit pas plus gros que le bras.

Les fleurs de cette lianne ne paroissent qu'à l'extrémité de ses branches, comme de petites grappes chargées de petits grains ronds, qui souvent produisent un bouton jaune environné de quatre petites feüilles de la même couleur, découpées, separées l'une de l'autre, & dont les extrémitez sont recourbées en dehors. Ce bouton se change enfin en un fruit de la grosseur d'un pois ovale, plus gros à un bout qu'à l'autre, & applati

par les deux côtez. Ce fruit eſt verd au 1696.
commencement, il jaunit dans la ſuite, & devient rouge quand il eſt mûr. Il eſt couvert d'une petite peau mince & cotonnée. Sa chair eſt rouge, molle & pleine d'une liqueur aigre, auſſi-bien que ſon bois, ſes feüilles & ſes racines. Cette lianne exhale une odeur forte qui ſurprend d'abord l'odorat, & qui augmente quand on froiſſe ou qu'on pile la racine, le bois, les feüilles & le fruit.

Le bois eſt gris-blanc, tirant un peu ſur le jaune, marqueté de petits points blancs & argentez, ſpongieux, plein de ſuc, aſſez peſant quand il eſt verd, & très-leger lorſqu'il eſt ſec, ce qui arrive aſſez facilement.

On pile la racine & le bois de cette lianne, & on en fait une tiſanne avec deux tiers d'eau-de-vie, que l'on fait prendre à celui qui a été mordu d'un ſerpent, & on applique le marc ſur la bleſſure. Le marc attire le venin dehors, & la tiſanne a la vertu d'empêcher qu'il ne gagne & qu'il ne corrompe les parties nobles.

On prétend que la tiſanne faite avec la racine ſeule & de l'eau commune, eſt admirable pour la gravelle, & même pour la pierre,

1696. Voici encore un autre remede pour la morsure des serpens. C'est une lianne qu'on appelle Laiteuse, & qu'il ne faut pas confondre avec le bois laiteux, dont j'ai parlé ci-devant.

Lianne laiteuse.

Cette plante est si foible qu'elle ramperoit toujours à terre, si elle ne trouvoit pas des arbres pour s'élever & se soutenir. Dès qu'elle en rencontre elle s'y attache & monte jusqu'à leur sommet; elle s'étend beaucoup, & lorsqu'elle trouve une bonne terre elle profite à merveille. Son écorce est grise, tailladée, lisse & même un peu lustrée. On pourroit dire qu'elle est revêtuë de deux écorces. La premiere qui est la superficie de ces découpures ou hachures, est séche & grossiere, & celle qui est au dessous est fine & douce; le bois est poreux, rempli d'un suc épais, visqueux & blanc comme du lait; en quelque endroit qu'on le rompe, il répand ce lait en abondance. Ses feüilles qui sont assez épaisses, d'un verd gai, deux fois & demi plus longues que larges & pointuës, en sont toute remplies. Il suffit pour l'en faire sortir, de les détacher de la plante, de les rompre, ou seulement de les égratigner.

On voit dans la saison des petits bou-

quets de fleurs qui sortent d'entre les 1696.
feüilles. Ces fleurs sont composées de cinq feüilles, dont le dessus & le dessous est rouge avec des points de plusieurs couleurs, qui répandent une odeur aromatique, fort douce & fort agréable. Ces fleurs produisent à la fin un petit fruit ovale, dont l'écorce ou enveloppe est rouge & seche, qui s'ouvre de lui-même quand il est mûr, & qui renferme plusieurs petites graines oblongues assez dures, d'un gris lustré, & revêtuës d'un petit duvet blanc-argenté.

Ceux qui ont été mordus d'un serpent succent le lait de cette plante, bois & feüilles tout est bon, & après avoir un peu ratissé la premiere écorce, ils mâchent la seconde avec le bois pour appliquer le marc en maniere de cataplasme sur la morsure qu'il faut avoir soin de scarifier légérement. Ce marc attire le venin que l'on voit comme une matiere verdâtre & virulente sur le cataplasme, quand on le leve pour en mettre un autre, ce qu'il faut faire de six en six heures; observant que ce soit le blessé qui mâche l'écorce & le bois dont il est composé. On fait encore avec le même bois légérement pilé, une tisanne dont on lui donne à boire à discrétion.

1696. J'ai remarqué que tous les remedes qu'on applique sur les morsures des serpens, peuvent être employez pour guerir les ulcéres de quelque nature qu'ils soient. On prétend que le suc de cette lianne est souverain pour ces sortes de maux.

Les deux dernieres liannes que je viens de décrire ont leurs partisans. Quelques-uns préferent la seconde à la premiere, & ne manquent pas de raisons pour soutenir leur opinion, que les autres combattent puissamment. Comme je n'ai point acheté aux Ecoles de Medecine le droit de juger bien ou mal de toutes choses, je me garderai bien de rien décider sur cette dispute; & en attendant qu'ils s'accordent, je vais décrire un arbre dont le fruit guérit parfaitement les morsures des serpens les plus dangereux; & dont la vertu n'est contestée de personne. J'en puis parler comme témoin oculaire, m'en étant servi pour guerir un Negre de notre habitation de la Martinique, qui avoit été mordu à la jambe par un serpent très-gros. L'arbre qui porte ces fruits vient de l'Isthme de Darien. On trouve dans cet endroit-là des serpens extrémement venimeux, qu'on appelle serpens à sonnette, parce qu'ils

Noix de serpent.

Tom. 3. pag. 234.





ont au bas de la queuë un peau roulée, 1696.
séche comme un parchemin, qui fait du bruit pour peu qu'ils se remuent, ce qui sert à les faire découvrir. Nonobstant cet avertissement, plusieurs Flibustiers qui traversoient cet Isthme pour gagner la mer du Sud où ils alloient faire la course, furent mordus par ces serpens, & seroient péris infailliblement, si les Indiens qui les accompagnoient ne leur eussent fait connoître le remede unique qu'on peut apporter aux morsures de ces sortes de serpens, dont le venin est si puissant & si vif, qu'il tuë en moins de trois ou quatre heures ceux qui en sont infectez.

Je ne sçai pas comment les Indiens appellent cet arbre, ni si le Pere Plumier ou quelque autre Botaniste l'a baptisé & enrôlé dans quelque regiment d'arbres suposez de même espece. Pour nous autres qui ne cherchons pas tant de façons, sans nous embarasser du nom de l'arbre nous nous contentons d'appeller son fruit noix de serpent. On feroit peut-être bien mieux de les appeller amandes de serpent. On verra par la suite de mon discours si j'ai raison ou non.

Je n'ai vû à la Martinique que deux

1696. ou trois arbres de cette espece, dont les graines avoient été apportées par nos Flibustiers. Ils étoient à peu près de la grandeur de nos abricotiers de France. L'écorce est grise, assez unie. Le bois, du moins ce que j'en ai pû voir en coupant une branche médiocre, m'a paru de la même couleur, assez tendre & médiocrement humide; il est fort branchu, & fort chargé de feüilles. Elles sont comme des ovales, allongez avec une petite pointe & plusieurs hachures ou dents à l'extrémité. Ces feüilles sont assez épaisses, charnuës, souples, d'un verd gai; elles rendent un peu de liqueur onctueuse, quand on les froisse, d'une odeur aromatique, mais pénétrante. Cet arbre dans les saisons pousse de petits scions, qui se chargent de fleurs rougeâtres, composées de cinq petites feüilles veloutées avec quelques étamines autour d'un petit bouton verd, qui se change en une amande à peu près de la grosseur de nos plus belles amandes de Provence. Cette écorce renferme une noix ovale pointuë & mince par les deux bouts, environnée d'une ligne enfoncée, qui semble la vouloir partager en deux dans sa longueur ou son plus grand diametre, & d'une autre qui cou-

pe à angles droits cette premiere, & partage en deux parties égales la longueur de toute la coque. Cette coque qui est dure, d'une médiocre épaisseur, grise, lisse & fort vive, renferme une amande de la même figure, couverte d'une pellicule grise. Le dedans est très blanc, & de la consistence des amandes ordinaires.

Dès qu'on se sent mordu, il faut casser la coque pour en tirer l'amande, la mâcher & appliquer le marc sur les trous que les dents du serpent ont faits, & s'ils sont éloignez, en mâcher deux & les appliquer sur les trous, après en avoir legerement scarifié les environs. On enveloppe ensuite la partie blessée, & au bout de deux heures, on leve l'appareil & on met un second cataplasme mâché & accommodé comme le premier. Ce marc fait élever de petites vessies qui sont remplies du venin comme une eau claire & roussâtre. On les perce pour l'en faire sortir; & on applique ce même cataplasme jusqu'à ce qu'il cesse de faire élever des vessies. Pour l'ordinaire il n'est pas besoin d'un troisiéme appareil. On met sur les scarifications un emplâtre d'onguent rosat ou divin pour refermer les petites blessures, & on se trouve par-

1696. faitement guéri. J'ai vû l'expérience de ce que je viens d'écrire, & elle m'a été confirmée par tant de témoins oculaires, qu'il faudroit être un Pirrhonien déclaré pour en douter.

J'ai dit dans ma premiere Partie qu'il falloit empêcher de dormir ceux qui ont été piquez ou mordus des serpens. Le remede que je donne ici exempte de ce soin, car cette amande mâchée par le blessé lui excite un si grand picottement dans la bouche, avec une si abondante salivation, qu'il n'a pas le tems de songer à fermer les yeux. Le Négre que je fis traiter avec cette amande, fut en état de travailler au bout de trois jours. J'ai goûté de cette amande, sa chair est blanche & ferme, mais je doute qu'il y ait rien au monde de plus amer & de plus cuisant.

Lianne à concombre.

Voici un fruit qui n'est pas si désagréable au goût que celui que je viens de décrire, mais aussi qui n'est pas d'une si grande utilité. La plante qui le produit est une lianne qu'on appelle Lianne à Concombre.

Il y a peu de plante de cette espece qui s'étende autant que celle-ci. Elle couvre en peu de tems par une infinité de branchages tous les environs du lieu

où elle a pris racine. Sa feüille qui eſt rude, eſt ſoutenuë par une queuë veluë & preſque partagée en deux, dont chaque partie s'évaſant juſqu'environ le milieu de ſa longueur, qui peut être de trois à quatre pouces, ſe reſſerre enſuite & finit en pointe. Sa fleur eſt compoſée de cinq feuilles arrondies & courbées par leur extrémité, qui forment un calice rempli de petites étamines, dont l'extrémité eſt ronde & rouge; les feüilles ſont jaunes, marquetées de points & de lignes orangées. Ces fleurs ont pour ſuport un bouton qui eſt le fruit de la plante à laquelle il eſt attaché par une queuë d'environ un pouce de longueur. A meſure que le fruit croît, la fleur ſe fletrit & tombe. Ce fruit eſt à peu près de la groſſeur d'un œuf de pigeon & de la même figure. Il eſt couvert d'une peau ou écorce fine & comme verniſſée, qui eſt verte au commencement, & violette lorſqu'il eſt mûr. Le dedans qui eſt partagé en trois parties par une eſpece de zeſte, eſt rempli d'une matiere tirant ſur le verd, de la conſiſtence du dedans d'un concombre, & de même odeur & ſaveur. C'eſt ce qui a fait donner à cette plante le nom de Lianne à Concombre. On trouve pluſieurs graines ou ſemences 1696.

1696. enveloppées dans cette matiere. Elles ſont blanches, tendres & de même goût qu'elle.

On ſe ſert dans le beſoin de ces fruits pour mettre dans la ſoupe. On les confit auſſi avec le vinaigre & le ſel comme les cornichons; ils ont le même goût, & ſont fort délicats.

Plante pour les yeux.

Nous avons dans toutes les Iſles un arbriſſeau qui eſt admirable pour les maux des yeux; comme ſont les rougeurs, les foibleſſes, les larmes, les tayes, les bleſſures & autres accidens.

Cet arbriſſeau n'eſt jamais gueres de plus de quatre pieds de hauteur, & d'un pouce ou environ de diametre; il eſt couvert d'une écorce mince ou verte; il eſt ſpongieux & caſſant dès qu'il eſt ſec. Il pouſſe quantité de petites branches, toutes chargées de feüilles d'environ trois pouces de longueur, ſur un pouce & demi dans leur plus grande largeur, terminées en pointe comme le fer d'une pique. Elles ſont vertes par deſſus, & blanchâtres par deſſous. Elles ſont molaſſes, cotonnées, aſſez épaiſſes & pleines de ſuc. Les queuës qui les attachent aux branches, ſont longues, bien nourris & de couleur rouge.

L'extrémité des branches eſt chargée

de

de grappes compoſées de petits boutons, 1696.
qui en s'ouvrant produiſent quatre feüilles blanches, accompagnées de petites étamines de même couleur, qui environnent un piſtil, qui ſe change enfin en un fruit rond, de la groſſeur d'une groſeille. La peau qui le couvre eſt mince. tendre, délicate & rouge, qui renferme une ſubſtance aqueuſe, de même couleur que la peau, au milieu de laquelle on trouve une petite graine noire & ſéche, de figure ronde, qui contient une amande blanche & farineuſe.

Les fleurs & les fruits ne ſervent à rien. C'eſt dans les feüilles qu'eſt toute la vertu de cette plante. On les pile pour en exprimer le ſuc, dont on introduit une partie dans les yeux malades, & après en avoir bien baigné le deſſus & les environs, on les couvre avec une compreſſe imbibée du même ſuc, ce que l'on réitere le ſoir & le matin, & en très-peu de tems on a vû des tayes & d'autres maux conſidérables parfaitement guéris.

Je ne croi pas devoir renvoyer plus loin la deſcription de quelques arbres fruitiers de crainte de les oublier.

Le premier eſt le Cahimitier. Il vient de la groſſeur & de la hauteur des plus grands Pommiers de Normandie. Rien

Cahimitier, arbre fruitier.

1696. n'eſt plus beau que cet arbre. Il eſt pour l'ordinaire fort bien fait; ſes branches bien partagées; ſon écorce unie, liſſe & point crevaſſée, brune & bien adhérente au bois qui eſt brun, franc & rempli de beaucoup de ſeve. Ses feüilles longues de trois à quatre pouces, & d'environ deux pouces de large dans leur plus grande largeur, finiſſent en pointe par les deux bouts, ſont épaiſſes & bien nourries. Elles rendent un peu de lait, quand on les rompt. Le deſſus eſt d'un verd vif, & comme luſtré ou verniſſé, & le deſſous peint de pluſieurs couleurs, où le jaune doré, le feüille-morte, l'aurore & le citron, ſont mêlez avec quelques petites taches de couleur de feu, ce qui fait le plus bel effet du monde. Ses fleurs viennent par bouquets entre les queuës, les feüilles & le bois. Elles ſont compoſées de pluſieurs boutons attachez à de petites queuës aurores. Chaque bouton qui eſt le fruit de l'arbre, pouſſe à ſon ſommet une fleur double, chacune deſquelles eſt compoſée de cinq feüilles; les extérieures ſont rouges avec des points dorés, & les cinq qu'elles renferment ſont orangées & forment une eſpece de calice plein de petites étamines dorées. Le bouton en groſſiſſant forme

le fruit, & cette double fleur qui y demeure attachée lui ſert de couronne. Le fruit eſt rond, de trois pouces ou environ de diametre. Son écorce ou peau eſt unie & liſſe, d'un très beau verd, mêlé de taches rouges & aurores. Sa chair eſt blanche, molle, ſpongieuſe, pleine d'un ſuc doux & miellé, qui ne plaît pas d'abord aux Européens, mais qu'ils trouvent excellent dès qu'ils s'y ſont accoûtumez. En effet, rien n'eſt plus agréable & plus rafraîchiſſant. On en donne ſans crainte aux malades, & quelque quantité qu'on en mange, il eſt inoüi qu'il ait jamais fait de mal. On trouve dans ce fruit quelques graines plates & aſſez groſſes, dont la coque ſeche, griſe, unie & luſtrée, renferme une amande blanche & ferme qui eſt amere, & qu'on peut employer comme les amandes ameres d'Europe. 1696

On a donné le nom de Prunier à l'arbre qui porte les fruits qu'on appelle Icaques. Quelques Auteurs ne laiſſent pas de le nommer Pommier, parce que ſa feüille approche un peu plus de celle du Pommier que du Prunier; mais pour ſon fruit, on le doit plûtôt regarder comme une Prune, que comme une Pomme. Ainſi contre mon ordinaire je

Prunier d'Icaque.

1696. prendrai parti dans cette querelle, & je l'appellerai Prunier d'Icaque.

Cet arbre vient ordinairement sur les bords de la mer, & sur les falaises qui en sont voisines. Il est rare de le trouver dans les hauteurs ou dans les savannes. Il n'est pas bien fait ni fort gros. Je n'en ai jamais trouvé dont le tronc eut plus de six pouces de diametre : il ne laisse pas de jetter quantité de branchages qui s'étendent beaucoup. Son écorce est brune, peu unie & peu adhérente. Le bois est gris ; il a les fibres grosses & mêlées. On ne se sert de ce bois que pour brûler. Il y en a de plusieurs especes, qu'on distingue seulement par la couleur du fruit, dont les uns sont rouges, les autres violets, les autres blancs, mais tous de même forme, même chair, même goût, même vertu.

La feüille de cet arbre est presque aussi large que longue, & par conséquent presque ronde ; elle est épaisse & ferme, d'un verd jaunâtre, assez luisante ; ses bords sont rissolez & grillez, ce qui est ordinaire à tous les arbres qui viennent au bord de la mer, où l'air marin, le sel que le vent emporte, & qu'il répand sur eux comme une petite bruine, & l'ardeur du soleil ne man-

quent jamais de produire cet effet. 1696.

Sa fleur ne paroît d'abord que comme un petit bouton verd, qui en s'épanoüissant produit de petites feüilles blanches, minces & sans odeur, qui sont accompagnées de petites étamines jaunes.

Le fruit paroît à la chute de cette fleur; il est rond, applati sur ses deux poles, & sa circonférence partagée en cinq ou six côtes. L'écorce est assez unie & fine, de couleur rouge, ou violette ou blanche, selon l'espece du fruit, avec de petites taches de differentes couleurs qui font un très-bel effet.

La chair de ce fruit est blanche, assez ferme, & si adhérente au noyau qui est au centre, qu'il n'est pas presque possible de l'en détacher qu'en la suçant. Elle est peu agréable au goût, sur tout dans les commencemens qu'on en use. On n'y trouve qu'un goût fade, avec une pointe d'aigreur qui prend à la gorge; aussi n'use t'on de ce fruit que comme d'un remede pour le cours de ventre & pour le flux de sang, parce qu'il est extrémement stiptique & astringent. Son amande pilée & réduite en lait avec un peu de sucre & d'eau de fleur d'orange, fait une liqueur agréable, & qui produit le même effet. Ceux qui sont accoû-

1696. tumez d'en manger le trouvent bon, & le mangent avec plaisir malgré son âcreté.

CHAPITRE X.

Des Habitations nouvelles. Comment on obtient les concessions des terres & comment on les défriche.

CEux qui n'ont point de terre & qui ne peuvent ou ne veulent pas en acheter, demandent la concession d'un terrain qui n'a point encore de maître, & qui par conséquent appartient au Roi. Ils s'adressent pour cela au Gouverneur Général & à l'Intendant, à qui ils présentent un Placet, dans lequel celui qui demande la concession expose sa qualité, le nombre de ses enfans & de ses esclaves, & ses autres facultez. Il indique le terrain qu'il demande, avec les bornes de la hauteur & de la largeur. Il y joint un Certificat du Capitaine du quartier & de l'Arpenteur Royal, qui assurent la vérité du contenu dans le Placet, & sur tout que ce terrain n'est occupé ni concedé à personne. Sur cet exposé ces Messieurs font expédier la Concession



Regime de Cocos

du terrain demandé, dont ils réglent la quantité à proportion du besoin & des forces de celui qui le demande, & avec ces clauses, que l'exposant sera enregistrer sa concession au Greffe; qu'il fera sommer les plus proches voisins du terrain qu'il a demandé, d'être presens à sa prise de possession, & de déclarer par écrit qu'ils n'y ont aucune prétention, & enfin que dans l'espace de trois années il défrichera & habituera du moins la troisiéme partie du terrain concedé, à peine d'en être dépossedé & la Concession annulée. Ces clauses sont fort judicieuses; & si elles étoient observées avec autant d'exactitude qu'elles le devroient être, les Isles seroient bien mieux peuplées & habitées qu'elles ne le sont, parce que ceux qui viennent pour s'établir trouveroient du terrain, au lieu que les terres sont très-souvent concédées à des gens à qui il est impossible d'en défricher le tiers en cent ans. Il y a même des habitans qui ont des Concessions en differens endroits d'une même Isle, où depuis un très-grand nombre d'années, ils n'ont fait qu'un défriché de cent ou cent cinquante pas en quarré, seulement pour marquer leur possession, sans se mettre en peine de

1696.

Conditions sous lesquelles on donne les concessions.

1696. continuer le travail, comme ils y sont obligez.

Il est vrai que les Gouverneurs Généraux & les Intendans font quelquefois réünir au Domaine du Roi ces terres concedées & négligées ; mais ce n'est le plus souvent qu'une cérémonie, ou une peine qui ne tombe que sur quelque pauvre malheureux qui n'a pas assez de crédit pour s'exempter d'être la victime de la Loi; puisqu'on voit que ces mêmes terres sont données à d'autres qui n'en font pas un meilleur usage, ou qui les vendent & en font comme un commerce continuel, malgré les défenses qu'il y a contre ce trafic odieux, & qui n'est pourtant que trop commun. Il ne seroit pas difficile de prouver ce que je dis ici par beaucoup d'exemples.

Choix qu'on doit faire dans un nouvel établissement.

La Concession étant accordée, enregistrée, les voisins dûëment appellez & la possession prise, on choisit un endroit un peu élevé pour y bâtir la maison du maître, afin d'avoir plus d'air, une plus belle vûë, si on est en lieu d'en pouvoir avoir, ou du moins pour voir plus aisément le travail qui se fait sur l'habitation. S'il y a une riviere ou quelque ravine qui donne de l'eau toujours, ou une source, on s'en éloigne le moins qu'il

eſt poſſible, à cauſe de la commodité 1696.
qu'il y a d'avoir de l'eau pour les beſoins de la maiſon, pour les Négres, pour les beſtiaux, & pour rémédier aux incendies qui peuvent arriver.

On commence d'abord par faire quelques caſes de menu bois, que l'on couvre avec des feüilles de palmiſtes, de latanier ou de roſeaux, après quoi on abbat les arbres, en commençant à défricher par l'endroit où l'on veut faire le principal établiſſement.

Mauvaiſe coûtume des habitans dans l'abbatis des bois.

La plûpart des habitans ont la mauvaiſe coûtume d'abbatre les arbres les uns ſur les autres, comme font les Caraïbes, & d'y mettre le feu quand ils ſont ſecs, ſans ſe mettre en peine ſi ce ſont des bois propres à bâtir ou non, ou ſi le tems eſt propre pour les abbattre & les conſerver; mais ceux qui ont du bon ſens & de l'économie, aiment mieux n'aller pas ſi vite, & conſerver tous les arbres qui ſont bons à faire des planches, du cartelage, des poutres & autres bois de charpente, ce qui eſt un profit très-conſidérable, ſur tout à preſent que les bois à bâtir deviennent très-rares, & par conſéquent très-chers. Il faut donc attendre le déclin de la lune pour abbatre les arbres qui ſont bons à quelque cho-

1696. ſe ; les couper par tronſes de la longueur qu'on juge à propos, les ranger les uns ſur les autres, & y faire un petit toit pour les défendre de la pluye, juſqu'à ce qu'on ait le loiſir de les travailler. Après cela on amaſſe en pluſieurs monceaux les branchages & les bois inutiles que l'on veut brûler : ſur quoi il faut obſerver d'y mettre toujours le feu ſous le vent, c'eſt-à-dire, du côté opposé au vent, après avoir fait une trace ou chemin bien net pour ſéparer le terrain que l'on veut brûler, de celui qu'on veut conſerver, & cela pour deux raiſons. La premiere, afin d'être toujours maître du feu, & empêcher, quand on le juge à propos, qu'il n'aille trop loin, ce qu'on ne pourroit pas faire ſi le vent chaſſoit la flamme devant ſoi, parce qu'il la pourroit chaſſer avec trop de violence, & embraſer les endroits qu'on veut conſerver. La ſeconde, parce que le feu ne paſſant pas avec tant de rapidité, & comme en courant ſur les endroits que l'on veut brûler, il a plus de tems pour conſumer les bois abbatus, & leurs ſouches. Le terrain étant nettoyé on bâtit les caſes ou maiſons dont les poteaux ſe mettent trois à quatre pieds en terre avec une fauſſe ſole. Le bout des

Maniere de brûler les bois abbatus.

& des petits poteaux eſt échancré pour 1696.
recevoir le faitage & les ſablieres. On paliſſade ou environne les caſes avec des roſeaux ou des palmiſtes refendus, & on les couvre avec des feüilles de palmiſtes ou de roſeaux.

On ſeme auſſi-tôt des pois, du mil, mahis ou bled de Turquie (ces trois termes ſont ſynonimes & ſignifient la même choſe) dans le reſte du défriché, & s'il eſt un peu conſidérable, on y plante du manioc, des patates, des ignames & quelques herbages. Il eſt incroyable avec quelle facilité & quelle abondance ces terres vierges produiſent tout ce qu'on y plante ou qu'on y ſeme.

On ne manque jamais de faire des pepinieres d'orangers & de citronniers. Les habitans habiles préferent les oranges de la Chine aux autres, parce que outre que les enfans, les Négres & les paſſants, s'en ſervent pour ſe déſalterer, les chevaux & tous les autres animaux en mangent & s'en engraiſſent, à quoi il faut ajoûter que les arbres qui les portent ſont bien meilleurs pour faire des clôtures, parce qu'ils ſont armez d'épines bien plus longues & plus fortes qui s'entrelaſſent de maniere que les hayes ou clôture qui en ſont faites, deviennent

1696. impénétrables aux hommes & aux animaux.

Maniere de faire les lizieres. Quand les pepins ont produit un jet de huit à dix pouces de haut ; on les leve de terre pour les transplanter dans les lieux où l'on veut faire les lizieres. On choisit pour cela un tems de pluye, on laboure la terre de deux fois la largeur d'une hoüe à côté du cordeau qu'on a étendu, afin de planter en ligne droite : on éloigne les jets que l'on plante de quatre à cinq pouces les uns des autres, & pour l'ordinaire on fait deux rangs éloignez l'un de l'autre de deux pieds ou environ. Les arbres ainsi plantez grossissent en croissant, & se pressent les uns contre les autres ; il arrive même ordinairement que le vent les faisant frotter les uns contre les autres, leurs écorces s'écorchant, se prennent ensuite, & s'unissent ainsi plusieurs ensemble, comme s'ils ne faisoient qu'un seul corps plat & uni presque comme une muraille.

Origine des Orangers. Les Orangers & les Citronniers ne sont point originaires de l'Amerique. Ce sont les Espagnols & les Portugais qui les y ont apportez. Les Orangers viennent d'Asie, & la Chine est l'endroit qui produit les plus excellens. Il y a bien des siecles qu'on avoit des oran-

gers en Egypte, en Palestine, dans l'Asie mineure, dans la Sicile, dans le Royaume de Naples, & sur presque toutes les côtes de la Méditerranée, mais il est assez difficile de sçavoir de quelle espece ils étoient. Celles qu'on appelle oranges de Portugal, y sont plus nouvelles que les autres, au moins selon toutes les apparences. Elles sont les mêmes que celles que les Portugais appellent oranges de la Chine; qu'il est très-constant qu'ils ont apportées les premiers de la Chine en Europe, & dont ils ont répandu l'espece dans tous les endroits de leur domination en Afrique & en Amerique, d'où les autres Nations les ont transportées dans les lieux de leurs dépendances. 1696.

Le climat de l'Amerique, du moins ce qui est entre les deux Tropiques & aux environs, s'est trouvé si propre pour les orangers, qu'ils s'y sont naturalisez, tant ils y viennent bien & facilement.

Nous avons aux Isles quatre sortes d'oranges. Les aigres, les douces, les oranges de la Chine ou de Portugal, & celles de la Barbade qu'on appelle aussi Chadec. Quatre especes d'oranges.

Les oranges aigres, ou comme on dit

1696. aux Isles, les oranges sures, sont les plus communes & les moins estimées. On ne s'en sert que pour les saulces, & pour mettre sur la viande & le poisson. Elles different des bigarades dont il me semble qu'elles peuvent être une espece par le goût, la grosseur & la peau. Car ordinairement elles sont fort grosses; leur peau qui est assez épaisse est toute unie, & leur goût, quoique sur ou aigre, n'approche point de celui des bigarades.

Oranges aigres ou sures.

On employe le suc des oranges aigres avec un succès merveilleux & infaillible à guerir les ulcéres, quelque vieux & opiniâtres qu'ils puissent être, & de quelque cause qu'ils puissent provenir, même de l'épian (c'est ainsi qu'on appelle le mal de Naples ou la grosse verolle aux Isles).

On coupe une orange en deux, & après en avoir ôté les pepins, on en frotte l'ulcére jusqu'à ce qu'on ait ôté les chairs baveuses qui y sont, après quoi on lave la playe avec ce même suc, & on met dessus un plumasseau & des compresses bien imbibées de ce même suc; on réïtere ce remede trois ou quatre fois en vingt-quatre heures, & on est sûr par mille expériences que des ulcéres

qu'on jugeoit incurables, ont été gueries en très-peu de jours. Plus on réïtere ſouvent l'application de ce ſuc, & plutôt on eſt guéri. Il eſt vrai qu'il cauſe de la douleur, mais la ſanté ne mérite-t'elle pas un peu de peine ? 1696.

On ſe ſert encore de ces oranges & de celles de la Chine pour faire du cedra. Quelques-uns ratiſſent avec une cuillier d'acier, la ſuperficie de l'orange, & reçoivent dans la cuillier ce qui ſort de l'orange, qu'ils mettent dans une fiole longue; on l'y laiſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit déchargée de ſes parties groſſieres, qui s'amaſſent au fond de la fiole, pendant que les plus ſubtiles & les eſprits montent & demeurent en haut; on verſe par inclination cette huile ſpiritueuſe dans de petites bouteilles que l'on bouche bien exactement à cauſe qu'elle s'évapore facilement.

Il y en a d'autres qui coupent legerement toute la ſuperficie de l'orange en petits zeſts, dont ils expriment l'eſprit dans une fiole en comprimant le zeſt. Cette maniere eſt plus longue, mais on trouve au fond de la fiole bien moins de parties groſſieres.

On ſe ſert du cedra pour parfumer le tabac, & mille autres choſes à qui on

1696 veut donner de l'odeur. On en met aussi dans quelques remedes. Si on juge de sa bonté par sa cherté, il doit être très-bon.

Oranges douces.

Les oranges douces ressemblent assez à celles dont je viens de parler, excepté que leur suc est assez doux, on en mange & on les trouve bonnes quand on n'en a point d'autres; mais dès qu'on a mangé de celles de la Chine, on ne les peut plus souffrir.

Oranges de la Chine ou de Portugal.

Celles de la Chine ou de Portugal sont de deux sortes. Il y en a dont l'écorce est épaisse & à gros grains, & d'autres dont l'écorce est extrémement fine & unie. Les unes & les autres sont remplies d'un suc doux, sucré, agréable au de-là de tout ce qu'on peut s'imaginer. J'en ai mangé de cette espece en bien des endroits; en Europe, comme en Espagne, en Sicile, dans le Royaume de Naples, & sur la côte de Genes, mais j'y ai toujours trouvé autant de difference qu'on en trouve aux Isles entre les oranges douces & les veritables oranges de la Chine. Ce qui me fait dire que le terroir & le climat des Isles leur est aussi propre que celui d'où elles ont été transportées.

Les oranges de la Barbade sont la

quatriéme espece de celles que nous avons aux Isles Françoises. On les appelle oranges de la Barbade, parce que les premieres nous ont été apportées de cette Isle Angloise, qui est environ à trente lieües à l'Est ou au vent de la Martinique. Quoiqu'elles nous soient venuës de la Barbade, il est certain qu'elles n'en sont pas originaires, elles viennent de plus loin : quelques-uns disent qu'elles ont été apportées de la Vermude, autre Isle Angloise, par les trente-trois degrez de latitude Nord; d'autres prétendent qu'elles viennent de Madere, Isle Portugaise, par les trente-deux degrez de la même latitude, & je me range de ce dernier sentiment pour plusieurs raisons. Quoiqu'il en soit, l'arbre qui les porte est bien moins garni d'épines ou de pointes que ceux dont je viens de parler, & dont je n'ai pas fait une description particuliere, parce qu'il n'y a personne qui ne sçache ce que c'est qu'un oranger.

1696.

Oranges de la Barbade, son origine.

L'oranger de la Barbade, qu'on nomme aussi Chadecq, du nom de celui qui l'a apporté à la Martinique, croît plus vîte & porte du fruit beaucoup plutôt que les autres. On en a vû qui ayant été semez de graine, ont rapporté à trois ans

Description de l'Oranger de la Barbade, & de son fruit.

1696. & demi. Il est vrai qu'ils étoient plantez seuls & non en lizieres, ce qui fait une difference fort considérable, comme je le dirai ci-après.

La feüille de cet oranger est beaucoup plus grande que celle des trois autres especes. J'en ai trouvé qui avoient plus de six pouces de longueur, sur trois bons pouces de largeur, sans compter la partie échancrée & coupée en forme de cœur qui la soutient & l'attache à la branche. Elle est ferme, épaisse, bien nourrie, d'un verd foncé par dessus, plus pâle & tirant sur le jaune par dessous. Il n'est pas necessaire de dire que sa fleur est plus grande & plus grosse que celle des oranges ordinaires, c'est une conséquence qui se presente d'elle-même. J'ai vû de ces fleurs presque aussi grosses que le pouce, qui exhaloient une odeur des plus agréables, quoique forte & proportionnée à la fleur d'où elle sortoit.

Le fruit qui succede à ces fleurs est très-gros. Rien au monde n'est plus beau en ce genre. J'en ai vû de près de vingt-quatre pouces de circonférence; La plûpart ressemblent assez à des poires de bon-chrétien. Leur écorce qui est semée de plusieurs boutons & autres inégalitez, est de douze jusques à seize lignes

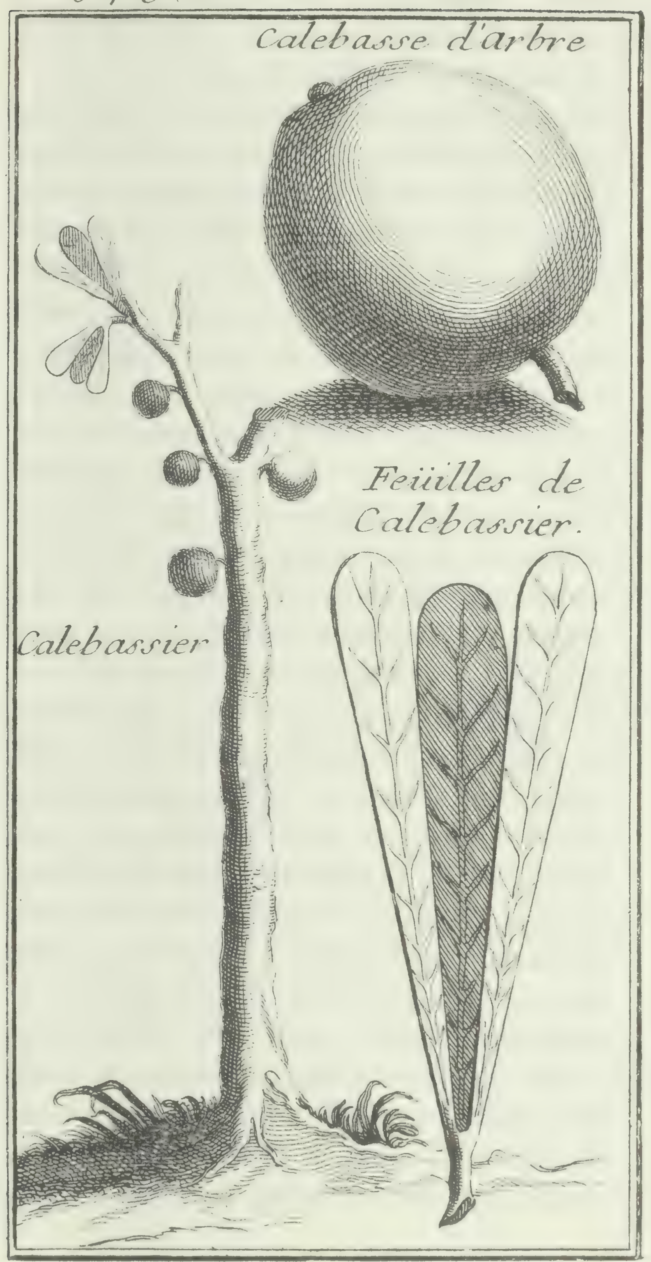
d'épaiſſeur. La chair en eſt blanche, 1696.
molle, legere, ſpongieuſe & pleine d'un ſuc acide, & peu agréable. Le dedans eſt diviſé en pluſieurs cellules pleine de grumeaux aſſez preſſez les uns contre les autres, excepté vers le centre du fruit, où l'on trouve ordinairement un vuide. Le goût de ces grumeaux eſt mêlé d'une douceur fade avec quelque choſe d'aigre; de ſorte qu'il s'en faut bien que la bonté de ces oranges réponde à leur beauté, ni qu'elle approche de celle des oranges de la Chine; auſſi ne les employe-t'on jamais qu'en confiture. Les gens qui s'en veulent donner la peine les font confire toutes entieres, de la même maniere qu'on confit les limes. J'en parlerai dans un autre endroit, auſſi bien que des citronniers.

Lorſque les orangers ſont plantez ſeuls, ils portent du fruit pour l'ordinaire au bout de cinq ou ſix ans; mais quand ils ſont plantez en lizieres, ils ſont huit à dix ans avant d'en rapporter. La raiſon en eſt aiſée à trouver; dans le premier cas, ils profitent de toute la ſubſtance de la terre, leurs racines s'étendent comme ils veulent, au lieu que dans le ſecond ils ſe trouvent preſſez, & il faut que leurs racines travaillent beaucoup ſous

1696. terre & à côté pour y trouver de la nourriture & de la ſubſtance ſuffiſamment pour les faire croître & leur faire produire des fruits.

Calebaſſier, Arbre. Sa deſcription.

Un arbre dont on ne peut ſe paſſer dans une habitation, eſt un calebaſſier. Les Eſpagnols l'appellent, Higuero. Son écorce eſt blanchâtre & raboteuſe; ſon bois eſt plus coriace que dur, il vient mieux de bouture que de graine, & porte bien plutôt; il ſe tranſplante aiſément. J'en ai vû de très-grands & gros qu'on avoit changé de place deux ou trois fois ſans qu'ils en euſſent reçû la moindre incommodité. Ses branches ſont longues & toutes unies, c'eſt-à-dire qu'elles ne ſont point garnies de menus branchages. Ses feüilles qui ſont en quantité, ont quatre à cinq pouces de longueur, étroites par le bout qui les joint à la branche, plus larges, arrondies & comme une ſpatule au bout oppoſé, aſſez épaiſſes & d'un beau verd. Elles ſont attachées le long des branches les unes après les autres, à peu près en diſtance égale. Ses fleurs ſont de couleur bleuâtre, qui approchent aſſez pour la figure, des roſes ſauvages à moitié écloſes; elles croiſſent ſur le tronc comme ſur les branches, auſſi-bien que le


Calebasse d'arbre
Feüilles de
Calebassier.
Calebassier

fruit qui assez souvent touche à terre. 1696.

On en trouve de differentes figures & grosseurs. L'écorce est mince & ne passe pas l'épaisseur d'une piece de trente sols, cela ne l'empêche pas d'être très-forte, elle est fort lisse, & se polit admirablement bien en dehors & en dedans. Cet arbre qui vient grand & fort branchu, porte des fleurs & des fruits deux fois l'année, ou pour parler plus juste il a toujours des fleurs & des fruits. On connoît que les calebasses sont mûres quand la queüe qui les attache à l'arbre se flêtrit & se noircit, pour lors on les détache de l'arbre. Si on s'en veut servir pour mettre de l'eau ou d'autres liqueurs, on fait un trou d'une grandeur convenable auprès de la queüe, par lequel on fait entrer de l'eau chaude pour macerer plus promptement la moëlle ou pulpe dont la calebasse est remplie. Après qu'elle est bien macerée on y fait entrer un petit bâton pour la rompre entierement, & la faire sortir, après quoi on y met encore de l'eau chaude avec de gros sable que l'on remuë fortement pour achever de détacher ce qui reste, & polir le dedans, & quand elles sont ainsi nettoyées & séches, le vin & les autres liqueurs qu'on y met s'y conser-

Usage des Calebasses.

1696. vent parfaitement, & ne contractent point de mauvais goût.

Lorsqu'on veut separer une calebasse en deux parties pour en faire deux coüis qui sont des especes de sebiles propres à une infinité d'usages ; on l'environne avec une petite corde que l'on serre fortement à l'endroit où l'on la veut couper, & à mesure qu'on la serre, on frappe dessus pour la faire entrer. C'est ainsi qu'on la separe en deux, mais il faut pour cela que la calebasse ne soit pas séche, & qu'on ne vienne que de la détacher de l'arbre. Etant ouverte on la vuide facilement, & on gratte le dedans avec une coquille de moucle pour le polir.

Les Indiens dessinent & gravent sur la convexité des compartimens & des grotesques à leur maniere ; ils remplissent les hachûres de differentes couleurs qui font un fort bon effet, & quoiqu'ils ne se servent ni de régle ni de compas, ces desseins ne laissent pas d'être fort justes & fort agréables. Ces coüis servent à une infinité d'usages dans un ménage ; quoiqu'ils ne soient que de bois, on ne laisse pas de les mettre sur le feu, & d'y faire chauffer de l'eau. Lorsqu'ils sont rompus, leurs pieces servent à faire

des cuilliers. On en fait des écumoires & des passoirs en les perçant avec un petit fer rouge. C'est la vaisselle ordinaire & la batterie de cuisine de nos Négres, des Caraïbes, & de la plûpart des petits habitans. On appelle ces calebasses, Calebasses d'Arbres, pour les distinguer de celles dont je vais parler, qu'on nomme Calebasses d'Herbe. Mais il faut auparavant rapporter les propriétez de ces fruits, pour guérir quelques maladies ou accidens. 1696.

On se sert de la pulpe des calebasses pour guerir les brûlures, il ne faut pour cela que l'étendre sans la faire cuire ni chauffer sur la partie brûlée ou échaudée, avec une compresse par dessus, & avoir soin de changer cette espece de cataplasme, de six en six heures. Non seulement la brûlure ne croît point, mais elle est bien-tôt guerie.

La pulpe des calebasses est un reméde specifique pour la brûlure.

On s'en sert encore pour guerir les maux de tête causez par des coups de soleil. On en couvre tout le devant de la tête jusqu'aux oreilles, & on change de deux en deux heures ce cataplasme. Le froid extrême de cette pulpe appaise les ardeurs que le soleil a causées dans le cerveau. Bien des gens en ont ressenti un prompt soulagement, & en très-

Pour les coups de soleil.

1696. peu de tems une parfaite guerison.

Pour la colique. Rien n'est plus specifique pour la colique de quelque espece qu'elle puisse être, que les lavemens composez du suc de la pulpe de ces calebasses, après qu'elles ont été cuites, ou au moins macérées dans les cendres chaudes.

Pour les accidens des chûtes. Elles sont encore un remede assuré & confirmé par une infinité d'expériences, pour empêcher les accidens qui arrivent aux personnes qui ont fait des chûtes considérables. On choisit pour cet effet une calebasse qui ne soit pas encore tout-à-fait mûre; on la fait cuire toute entiere dans les cendres chaudes, après quoi on l'ouvre, on exprime le suc de sa pulpe dans un vase, & on le fait boire au malade. Rien au monde n'est si souverain pour empêcher l'hémoragie, si quelque vaisseau étoit rompu, ou pour prevenir les abscès, ou résoudre les contusions, ou enfin dissiper les causes qui pourroient produire des sincopes, des défaillances & autres accidens.

Calebasses d'herbe. Les calebasses d'herbe se sement toutes les années, ou même sans aucun égard à la saison, autant de fois qu'on en a besoin, comme on fait les melons & les concombres; on seme ou plante les uns & les autres en pleine terre, l'usage des

couches eſt inconnu aux Iſles, & il ſeroit 1696.
tout à-fait inutile. Ces ſortes de calebaſſes ſont très-groſſes & aſſez longues; ordinairement elles ſont plus larges que hautes. Elles ſont de la même eſpece que celles d'Europe, d'où ſelon les apparences on en a apporté la graine. Leur écorce eſt beaucoup plus épaiſſe que celles des calebaſſes d'arbres, avec tout cela elles durent beaucoup moins, parce qu'elle eſt plus ſpongieuſe & plus molle; ce qui fait encore qu'elles contractent aiſément un mauvais goût, & qu'elles gâtent ce qu'on y met.

Calebaſſes douces.

Nous avons encore des calebaſſes douces, dont l'uſage eſt ſi commun en Italie, en Provence, en Eſpagne, ſur toutes les côtes de la Méditerranée, & dans tous les païs chauds. Elles viennent de graine comme les melons & les concombres, ordinairement elles ſont fort longues & peu groſſes, leur écorce eſt blanchâtre, quand elles ſont mûres, mince, facile à couper. Elles ſont admirables dans la ſoupe, où elles font le même effet que les concombres, c'eſt-à-dire, qu'outre la ſaveur qu'elles donnent au boüillon, elles ſont fort rafraîchiſſantes. Elles viennent ſi vîte & ſi parfaitement aux Iſles, qu'il ſemble que ce

1690. soit leur pais natal, & bien des gens assurent qu'elles y sont meilleures qu'en Europe.

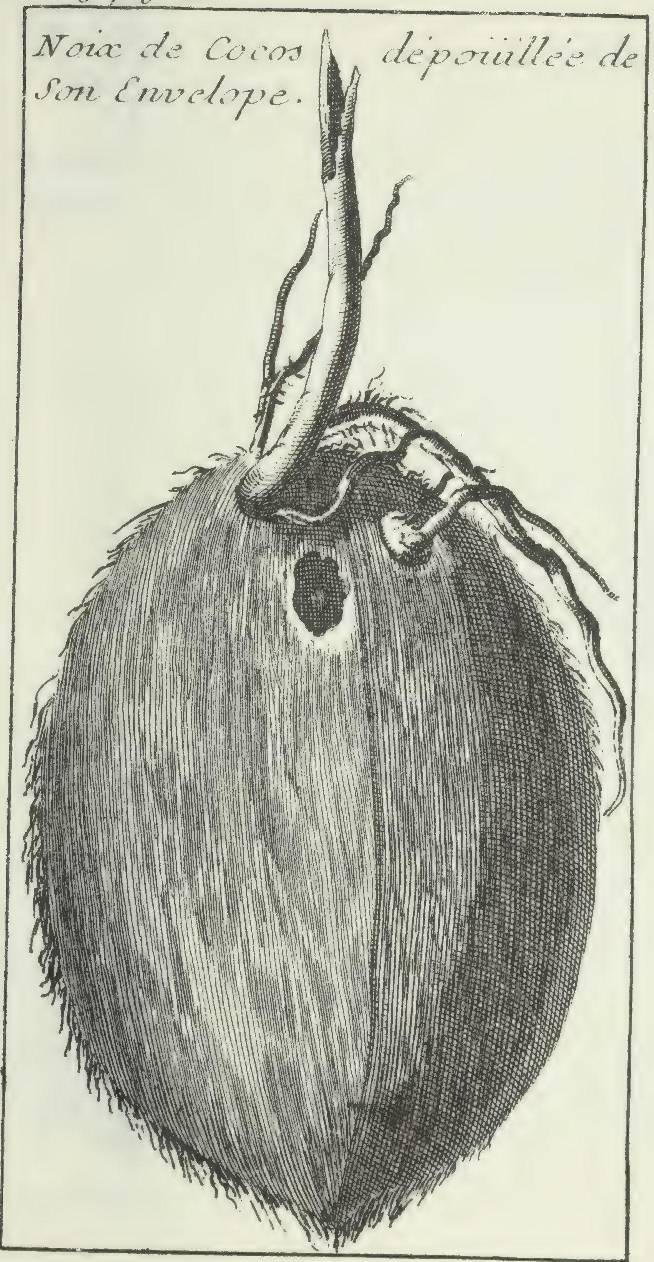
Le calebassier n'est pas le seul arbre qu'on a soin de planter dans les nouvelles habitations. En voici d'autres qui n'y sont pas moins utiles, & que les bons habitans ne négligent jamais.

Du Cocotier ou Cocos.

L'arbre qu'on appelle aux Isles Cocotier ou Cocos, est le même qu'on nomme Palmier dans les grandes Indes. Les gens qui ne sont pas accoûtumez au pais, confondent aisément le cocotier avec le cacoyer, & le cocos avec le cacao, que l'on prononce simplement caco, quoiqu'il y ait une difference infinie entre ces deux arbres, & que leurs fruits n'ayent aucun rapport entr'eux. On tireroit les mêmes avantages du cocos aux Isles qu'on en tire aux Indes, si on vouloit s'en donner la peine, & en planter un plus grand nombre ; mais on n'en plante le plus souvent que par curiosité, & pour en avoir le fruit, dont l'eau est agréable, la chair délicate, & l'écorce propre à faire des tasses & autres ustenciles.

On plante la noix toute entiere, c'est-à-dire avec son enveloppe. Elle est cinq ou six mois à pousser & à sortir de terre.

Tom. 3. pag. 266.



Cocotier ou gros Cocos.

Feuille entiere.

Tronc et racines.


Cocotier.
Cocotier en fleur.
Racine de Cocotier.
Branche de Cocotier.
Jeune.

On prétend que l'arbre est autant d'années à rapporter du fruit, qu'il a été de mois en terre, avant de pousser son germe. Il peut y avoir du plus ou du moins dans cette observation, pour moi je n'en ai point fait l'expérience. 1696.

On peut regarder cet arbre comme un faisceau de feüilles & de branches, liées ensemble, qui se développent à mesure qu'il les pousse par son centre & par son sommet. Celles qui sont extérieures, c'est-à-dire, celles qui sont les plus proches de la circonférence, se répandent en dehors comme des panaches qui se détachent du tronc les uns après les autres, en même tems que le centre en pousse de nouvelles, & que l'arbre croît. Celles qui tombent laissent sur le tronc qui s'est formé sous elles le vestige de l'endroit où elles étoient attachées; cela fait que l'arbre paroît tout couvert de hachûres à peu près comme celles qui restent sur la peau d'une carpe, après qu'on a enlevé les écailles. Les branches ont neuf à dix pieds de long, elles sont garnies de part & d'autre tout le long de leur nervûre, de feüilles droites, longues de plus d'un pied, fortes, liantes & d'un assez beau verd. Description du cocos.

Cet arbre vient fort droit & fort haut,

1696. il croît toujours. Il est moins gros dans ſon milieu qu'à ſes extrémitez. Il pouſſe peu avant en terre ſa principale racine, mais elle eſt environnée d'une très-grande quantité d'autres plus petites, entrelaſſées les unes dans les autres qui font comme une motte autour d'elle pour la fortifier, & ſoûtenir l'arbre. J'en ai vû que les pluyes & les avalaſſes avoient tellement dégradées, qu'elles étoient toutes hors de terre. C'eſt ce qui fait que l'arbre a peine à réſiſter aux coups de vent, ſa tête chargée de quantité de branches longues & garnies de feüilles, donne plus de priſe au vent que ſa racine n'a de force pour y réſiſter.

Quand on prévoit ces coups de vent extraordinaires & furieux qu'on appelle ouragans, on fait monter quelque Négre adroit au ſommet de l'arbre pour en couper les branches les plus vieilles, & n'y laiſſer que la gerbe du milieu, afin que l'arbre ne donnant pas tant de priſe au vent, ſoit plus en état de ſoûtenir ſon impétuoſité. C'eſt de cette ſorte qu'on les conſerve.

Le ſommet ou la tête du cocotier eſt ſi tendre qu'on le mange comme on fait le choux palmiſte, qu'il ſurpaſſe en bonté & en délicateſſe ; effectivement il eſt


Cocotier de la
seconde Espece.
Cocotier qui sort de terre.
Jeune
Cocotier

plus tendre, & il a un certain goût de 1696.
noiſette ou d'amande que le palmiſte n'a pas.

Le tronc du cocotier ne laiſſe pas d'être très dur & très-difficile à couper, ou du moins à entamer, quoiqu'il n'ait gueres qu'un bon pouce d'épaiſſeur, le reſte juſqu'au cœur n'eſt qu'un amas de fibres longues & preſſées, qui peuvent ſe tirer d'un bout à l'autre, quand l'arbre eſt partagé ou fendu en deux, elles ſont abreuvées d'une liqueur aſſez claire & aigrette. On ne fait aucun uſage de ce bois, parce que ſa rareté fait qu'on le conſerve & qu'on ne l'abat jamais ſans une néceſſité des plus preſſantes.

J'ai mangé les choux ou les têtes de quelques-uns qui avoient été abbatus par le vent dans un ouragan, & je les ai trouvez bien meilleurs que ceux des palmiſtes ordinaires; car je croi que tous ces arbres ſont du même genre, & qu'ils ne different que par l'eſpece.

J'oubliois de marquer ici que quand les branches ſortent du cœur de l'arbre, elles ſont enveloppées de tiſſu croiſé ou de groſſe toile, comme de la ſerpiliere griſe, qui ſuit le ſort des branches qu'elle avoit enveloppées, & qui tombe avec elles. J'en ai trouvé des mor-

1696. ceaux de près de deux pieds en quarré.

Le cocos fleurit tous les mois.

Le cocotier fleurit tous les mois, de sorte qu'il paroît toujours couvert de fleurs & de fruits qui mûrissent les uns après les autres pendant toute l'année. Ses fleurs sont blanches, attachées par pelottons à un rameau qui sort du centre de l'arbre de la longueur de deux à trois pieds. Il paroît tout blanc quand il est chargé de fleurs, mais la plûpart tombent à terre, aussi sont-elles en trop grand nombre pour pouvoir apporter du fruit. A celles qui restent succédent les fruits qui sont attachez de part & d'autre du rameau, à peu près comme on voit les grains de raisins aux vignes sauvages. Le rameau qui les soutient est d'un bois extrêmement souple & liant, aussi-bien que les queües où le fruit est attaché. On s'en sert quelquefois pour châtier les enfans. Il n'y a point de verges ou de foüet qui se fasse mieux sentir.

Je n'ai pas remarqué exactement combien de tems le fruit demeure sur l'arbre depuis qu'il a succedé aux fleurs jusqu'à sa parfaite maturité; parce qu'il est assez rare qu'on attende jusqu'à ce tems-là pour le cueillir; mais autant que j'en puis juger, il ne lui faut gueres moins d'une année pour mûrir.


Guaisnes de Cocos en fleur.

1696.

Lorsque le fruit est mûr il a six à sept pouces de diametre dans son milieu, & neuf à dix pouces de hauteur. Il n'est pas exactement rond, mais plutôt triangulaire. Il y a deux choses à considérer dans ce fruit; son enveloppe, & sa noix. L'enveloppe qui environne la noix, est composée de grosse filasse fort adhérente à la noix, couverte d'une peau mince, lisse & dure, d'un verd d'autant plus pâle que le fruit approche de sa maturité. On se sert de cette filasse dans les grandes Indes pour faire des cordages. On la bat pour en ôter la poussiere & rendre les fibres plus souples, après quoi on la tille, & on la file à peu près comme le chanvre. On prétend que ces cordes sont moins sujettes à se pourrir dans l'eau, que celles de chanvre.

Description du fruit.

La noix étant dépoüillée de son enveloppe, a encore quatre à cinq pouces de diametre, & six à sept pouces de hauteur, elle est épaisse de trois à quatre lignes dans son milieu, & de cinq à six dans ses extrémitez. Elle est fort dure, d'une couleur brune, avec quelques filets d'un gris sale, mêlez de petits points blancs. Le bout par lequel le fruit est attaché à la branche, a trois ouvertures rondes de deux à trois lignes de diame-

1696. tre, qui sont fermées & remplies d'une matiere grisâtre, spongieuse comme du liege, par lesquelles selon les apparences le fruit tire sa nourriture de l'arbre.

Quand on perce la noix en débouchant ces trois ouvertures, il en sort une liqueur blanchâtre comme du petit lait, qui est sucrée, avec une petite pointe d'aigreur fort agréable. Lorsque la noix est jeune, c'est-à-dire, long-tems avant sa maturité, elle est toute pleine de cette eau; mais à mesure qu'elle mûrit, la quantité de cette eau diminuë. La noix étant sciée ou cassée, on la trouve revêtuë par dedans d'une matiere très-blanche, qui avant la parfaite maturité du fruit, n'a pas plus de consistance que du lait caillé, & environ deux lignes d'épaisseur. Pour lors on la prend avec une cueillier, on la met sur une assiette avec un peu d'eau de fleur d'orange & de sucre. C'est un manger délicat qui rafraîchit beaucoup. Mais quand le fruit est mûr, cette matiere prend la consistance d'un maron cuit; on la trouve pour lors épaisse de quatre à cinq lignes, blanche comme la neige. Son goût est comme un composé de la noisette & du cul d'artichaut, aussi la mange-t'on avec du sel & du poivre. Elle est compacte,

froide, & d'assez difficile digestion. On prétend qu'elle provoque l'urine, je n'en puis rien dire de positif, n'y ayant pas fait une attention particuliere. La noix dans cet état renferme très-peu d'eau; il faut que cette liqueur se soit congelée peu à peu, & qu'elle ait servi de nourriture à la chair blanche dont la noix est revêtuë par dedans. 1696.

On se sert des noix pour faire des tasses, des cueilliers & autres meubles. On polit le dehors en le passant sur la meule, & on le lustre en le frottant d'huile de Palma Christi, avec un morceau de peau de requien ou de chien de mer, & ensuite avec du linge. Le dedans se polit avec un morceau de verre. Usage de la noix de Cocos.

Les Espagnols en font des tasses pour prendre le chocolat. J'en ai vû de très-belles, bien travaillées, cizelées, enrichies d'argent sur un pied d'argent, & d'autres sur un pied fait d'un autre morceau de cocos bien cizelé.

Il y a une autre espece de cocotier qui porte des fruits de même forme que ceux que je viens de décrire, mais qui ne sont gueres plus gros que les noix ordinaires d'Europe. Il y a une difference très-considérable entre les derniers cocotiers, & ceux que j'ai décrits cy-devant. Cocos épineux.

1696. Le tronc de ceux-ci paroît comme une colonne renflée extraordinairement, & plantée sur sa tête ou à la renverse : car le pied est assez petit, le milieu trois fois plus gros qu'il ne devroit être; & le haut une fois & demie plus gros que le pied. Il est avec cela tout couvert d'épines ou de pointes assez longues & fortes, qui l'environnent depuis le bas jusqu'en haut, en maniere de volutes très-regulieres. J'ai souvent admiré cet ouvrage de la nature. Les branches & les feüilles de cet arbre sont plus courtes de la moitié que celles du vrai cocos, mais elles sont plus larges & toutes herissées d'épines. La coque du fruit est mince, peu dure, & pleine d'une substance blanche, molle & qui a un assez mauvais goût d'huile. Cela n'empêche pas que les enfans à qui tout est bon, n'en mangent avec avidité. Mais la difficulté d'en avoir est grande, car il faut des échelles, & même fort longues pour aller cueillir ces fruits, les épines dont l'arbre est herissé, ne permettant pas d'y monter.

Petits cocos propres à faire des tabatieres.

On trouve assez souvent au bord de la mer des cocos de la grosseur d'un œuf de poule ou environ. Comme on n'en voit qu'après qu'il y a eu des vents de la bande du Sud, j'ai lieu de croire qu'ils vien-




Palmier franc ou
dattier avec un
regime de son
fruit.

nent de la côte de Terre-ferme. Je n'ai 1696. jamais pû trouver dans aucune de nos Iſles, des arbres qui en portaſſent de ſemblables, & quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ai pû en être éclairci. On ſe ſert de ces cocos pour faire des tabatieres, avec une garniture d'argent. Ils reçoivent aiſement un très-beau poli, & quoi qu'ils ſoient aſſez minces, ils ne laiſſent pas d'être forts par eux-mêmes; à quoi je dois ajoûter, que leur figure ſpherique n'y contribuë pas peu.

Nous avons des dattiers aux Iſles, mais en petit nombre, & cela par la négligence des habitans, qui ſe privent d'un des meilleurs fruits qui ſoient au monde. Cet arbre que l'on nomme auſſi Palmier dans le Levant & en Barbarie, vient à peu près comme le Cocotier. Il pouſſe ſes branches comme une gerbe qui ſe répandent comme un paraſol en penchant vers la terre, à meſure que le centre en pouſſe de nouvelles; elles ſont aſſez ſemblables à celles du cocotier, mais elles ſont chargées de pointes ou d'épines fortes, & aſſez longues; elles ſont auſſi plus adhérentes au tronc, de ſorte que ſi on ne les coupoit pas, l'arbre auroit vingt-deux pieds de hauteur, avant que ſes premieres & plus baſſes

Palmier qui porte des dattes, ou Dattier.

1696. feüilles se fussent séparées du tronc.

Sentimét des Naturalistes sur les dattiers.

On prétend que cet arbre est mâle & femelle, que le mâle fleurit sans rapporter de fruit, & qu'il laisse ce soin à la femelle : mais qu'elle ne rapporteroit point si elle n'avoit le mâle auprès d'elle, ou du moins dans une distance suffisante pour que le mâle la pût voir, c'est-à-dire, qu'ils soient en vûë l'un de l'autre. Je suis fâché de ne pouvoir pas souscrire au sentiment des Naturalistes, mais j'en suis empêché par une expérience que j'ai très-sûre, opposée directement à leur sentiment, qui dément absolument ce que je viens de rapporter sur leur bonne foi; car nous avions un dattier à côté de notre Couvent du Moüillage à la Martinique, qui rapportoit du fruit, quoiqu'il fut tout seul. Qu'il fut mâle ou femelle, je n'en sçai rien, mais ce que je sçai très certainement, c'est que dans le terrain où est le Fort Saint Pierre & le Moüillage, & à plus de deux lieuës à la ronde, il n'y avoit & n'y avoit jamais eu de dattier : d'où il me semble qu'on doit conclure que la presence du mâle n'est pas si nécessaire à cet arbre pour le rendre fecond, que les Naturalistes le prétendent. A moins qu'on ne veüille dire que cet arbre fait comme les

animaux qui ſont en Afrique, qui ſe joignent enſemble ſans beaucoup conſulter s'ils ſont de même eſpece, quand la néceſſité les y oblige, & qu'ils ne trouvent point leurs ſemblables. En effet, nous avions quelques cocotiers aſſez près de notre dattier, qui auroient apparemment tenu la place du dattier mâle, & rendu notre femelle feconde. 1696.

Les noyaux des dattes qui ont crû aux Iſles étant plantez, ne levent point, & ne pouſſent point de rejetton; de ſorte que ceux qui veulent avoir des dattiers, ſont obligez de planter des dattes de Barbarie, qui ont le germe neceſſaire pour produire. C'eſt ainſi que nous voyons que les poules font des œufs ſans le ſecours du coq, mais ces œufs n'écloſent point, & ne produiſent point de poulets, parce qu'ils n'ont point le germe néceſſaire qui leur eſt communiqué par le cocq. Il faut donc que Meſſieurs les Naturaliſtes prennent la peine de corriger ce qu'ils ont dit de la néceſſité du Palmier mâle pour rendre la femelle feconde; ou qu'ils ſe retranchent à dire comme moi, que la préſence du mâle ſert ſeulement à perfectionner le germe du fruit, & à le rendre propre à produire un arbre ſemblable.

Les noyaux des dattes des Iſles ne levent point.

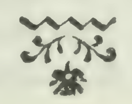
1696. Les dattiers des Isles fleurissent une fois l'année. Ils poussent pour lors de leur centre, un, deux, & même jusqu'à trois rameaux de la grosseur d'un pouce, & de deux à trois pieds de long qui se chargent dans toute leur longueur & de tous côtez de petites fleurs blanches, mais dont la plus grande partie tombe à terre; les fruits succédent à celles qui restent. On compte pour l'ordinaire cent quatre-vingt à deux cens dattes sur chaque rameau ou grappe, ou pour parler le langage des Isles, sur chaque regime. Comme ce fruit n'a rien de particulier aux Isles, je ne croi pas me devoir arrêter à en faire une plus ample description. Ce que j'y ai remarqué & dont je n'ai pû connoître la cause, c'est qu'il ne mûrit jamais si parfaitement à la Martinique & à la Guadeloupe, qu'il fait en Afrique, en Asie & même à Saint Domingue; car quoique nos dattes deviennent tendres & comme mielées, qu'elles jaunissent, en un mot qu'elles semblent parfaitement mûres; il est constant qu'elles conservent toujours une certaine âpreté qui fait connoître qu'il leur manque encore quelque degré de maturité. Seroient-elles de la nature des nefles qui ne mûrissent jamais bien sur

Usage qu'on fait des dattes aux Isles du Vent.

l'arbre, & qui ont beſoin d'être quel- 1696.
que-tems ſur la paille pour avoir toute la bonté que l'on y peut deſirer. Ce défaut eſt cauſe qu'on ne les mange point cruës; on les employe en confiture qui eſt excellente pour la poitrine, qui aide la digeſtion, qui conſume les cruditez de l'eſtomac, mais dont il faut uſer avec modération, parce qu'elle échauffe beaucoup.

L'ouragan qui arriva au mois d'Octobre 1695. déracina le dattier qui étoit à côté de notre Couvent du Moüillage; on n'avoit pas eu ſoin de faire couper les branches, quand on commença à ſentir l'impétuoſité du vent. Comme on vit que le mal étoit ſans remede, parce que l'arbre étoit trop grand & trop gros, pour pouvoir être redreſſé & remis en terre; on lui coupa la tête pour en tirer le cœur ou le chou. J'en mangeai & je le trouvai bien plus délicat que ceux des palmiſtes communs & épineux, & même des cocotiers. Il étoit un peu plus jaune, d'une groſſeur extraordinaire, & d'un goût qui avoit quelque choſe de particulier.

Chou de d'attier.



CHAPITRE XI.

Du Palma Christi. Du Corossolier. Du Cœur de Bœuf. Du Bois immortel, & du Medicinier.

LE Palma Christi que les Caraïbes & les habitans de la Guadeloupe & autres Isles appellent Carapat, est un arbrisseau si utile, qu'on n'oublie jamais d'en cultiver un bon nombre dans les habitations. Son tronc ne vient jamais plus gros que le bas de la jambe. Son bois est leger, noueux, presque vuide, n'ayant qu'un peu de moëlle blanche comme le sureau, dont la quantité diminuë à mesure que l'arbre vieillit. Son écorce est grise, mince & polie. Ses feüilles approchent un peu de celles de la vigne, quoi qu'elles soient beaucoup plus petites, plus minces & plus rudes. Il porte deux fois l'année des bouquets comme des gousses de chataignes, plus petites à la verité & sans piquans. Quand quelque gousse d'un bouquet commence à s'ouvrir d'elle-même, c'est une marque que tout le bouquet est mûr, & qu'il est tems de le cueillir. Les gous-

Carapat ou Palma Christi, arbrisseau.

Fruit du Palma Christi, ses usages.


Tom. 3. pag. 280
Palma Christi ou Ricinus.
Noix de Palma Christi.



ses qui ne sont pas ouvertes, s'ouvrent facilemeut en les pressant entre les doigts; il en sort une amande comme une feve ordinaire, un peu plus plate d'un côté que de l'autre, extrémement lisse, polie, luisante, de couleur brune, avec de petites lignes, filets & points qui composent comme une espece de feüillage qui paroît argenté. Quand l'amande est nouvelle, outre ces lignes argentées, on y remarque quelques petits points jaunes & noirs, qui s'effacent à mesure que l'amande vieillit. Le dedans de cette amande est blanc, d'une consistence assez ferme & huileuse, & d'un goût un peu amer. 1696.

Huile de Palma Christi ou de Carapat.

On s'en sert à faire de l'huile en cette maniere. On pile dans un mortier de bois de goyac ou autre matiere, les graines ou amandes dépoüillées de leurs gousses, après quoi on les fait boüillir dans de l'eau, & à mesure qu'elles boüillent, on enleve avec une cuillier l'huile qui surnage. Lorsqu'elles n'en rendent plus, on verse l'eau par inclination, & on presse le marc enveloppé dans une grosse toile, afin d'achever de tirer ce qui y restoit.

Cette huile est douce, sans mauvais goût ni mauvaise odeur, aussi transpa-

1696. rente que l'huile d'olive ; elle éclaire pour le moins auſſi-bien & ne fait point de fumée.

Elle eſt admirable pour oindre les membres qui ſont engourdis par des douleurs froides, en la mêlant avec de l'eſprit de vin, & ayant préparé la partie par de fortes frictions avec des linges neufs & chauds.

Elle eſt bonne pour pluſieurs maux.

Elle ſoulage auſſi très-promptement & guérit les meurtriſſures & les contuſions, en mettant ſur les endroits meurtris des compreſſes imbibées de cette huile la plus chaude qu'on la puiſſe ſupporter avec de l'eau-de vie, qu'il n'y faut mêler que quand l'huile eſt hors de deſſus le feu.

Elle eſt encore ſpecifique pour toutes ſortes de coliques. On en fait prendre au malade une cuillerée & demie dans ſept ou huit cuillerées de boüillon. Elle excite à un vomiſſement qui emporte infailliblement le mal, outre qu'elle purge parfaitement bien.

Ceux qui veulent avoir cette huile plus parfaite, ſans danger qu'elle ranciſſe jamais ou qu'elle contracte de mauvaiſe odeur, & la rendre auſſi agréable au goût & à la vûë que l'huile d'amandes douces, la doivent faire par expreſſion

ſimplement ſans eau chaude ni feu ; on 1696.
ſe contente de bien piler les amandes, après quoi on enveloppe ce marc dans une toile qu'on met ſons la preſſe pour en exprimer l'huile. Je croi que celle qui eſt faite de cette maniere eſt meilleure que l'autre pour les médicamens.

Je ſuis faché de n'avoir pas expérimenté pendant que j'étois aux Iſles, ſi cette huile ne ſeroit pas bonne à manger en la tirant d'une maniere plus propre ; car il me ſemble qu'elle le pourroit être. Peut-être que quelqu'un qui lira ces Mémoires en fera l'expérience, & rendra ce ſervice au public.

Ceux qui brûlent de l'huile préferent celle-ci à l'huile de poiſſon, & avec juſtice ; car il eſt certain que celle-ci dure plus long tems, fait une lumiere plus vive, ſans fumée & ſans la mauvaiſe odeur qui eſt inſéparable de l'autre. Je m'en ſuis toûjours ſervi pour les lampes de nos ſucreries & autres lieux de ſervice, où l'on eſt obligé d'entretenir de la lumiere, quand j'ai eu le ſoin des biens de nos Miſſions, m'étant convaincu par pluſieurs expériences, que je dépenſois beaucoup moins qu'en me ſervant d'huile de poiſſon, quoiqu'il ſemblât d'abord le contraire. Il n'y a qu'à

1696. comparer le poids de ces deux huiles & le tems qu'elles durent, pour se convaincre de la verité de mes expériences.

Le pot mesure de Paris contenant deux pintes d'huile de Palma Christi, se vendoit quand je suis parti des Isles en 1705. trente sols à la Martinique, & vingt sols à la Guadeloupe. Mais quand on a un peu soin de ses affaires, on n'est point obligé d'en acheter. Il n'y a qu'à planter de ces arbrisseaux dans les lizieres & à côté des grands chemins & autres endroits peu occupez, on est assuré de recueillir de l'huile beaucoup plus qu'il n'en faut pour entretenir toute une habitation, sans que ce travail détourne presque personne; rien n'est plus aisé, les enfans cueillent & épluchent les graines, & quelque vieille Négresse infirme ou estropiée fait l'huile sans beaucoup se fatiguer.

Il est étonnant que depuis plus de quatre-vingt ans qu'on a commencé à s'établir aux Isles, on ait négligé d'y planter des oliviers; il est certain qu'ils y seroient très-bien venus, & qu'ils feroient le fond d'un commerce d'autant plus considérable qu'il seroit plus assuré, puisque les arbres ne seroient point exposez à être gelez comme il arrive assez

Le terroir & le climat des Isles

ſouvent en Europe, & que ſe naturali- *1696.*
ſant au pays, ils pourroient imiter ceux
qui y ont pris naiſſance & porter du fruit très-propre pour les oliviers.
deux fois par an comme eux. D'ailleurs
en les plantant dans les ſavannes, ils
n'occuperoient point une place bonne à
quelqu'autre choſe, ils ne nuiroient
point à l'herbe, & donneroient de l'ombre aux beſtiaux.

Je n'ai pas avancé ſans fondement qu'ils viendroient parfaitement bien aux Iſles, puiſqu'on ſçait très-certainement qu'un ancien habitant de la Martinique nommé le ſieur Dorange, dont l'habitation étoit à côté de notre Couvent du Moüillage, en avoit planté un pied dans ſon jardin qui étoit venu très-beau en peu d'années. Ses Négres l'abbatirent par mépriſe, & on le trouva tout chargé de fruits. Cet exemple ſuffit ce me ſemble pour prouver ce que j'ai avancé, mais ce n'eſt pas la ſeule choſe de conſéquence que les habitans négligent, ne s'attachant qu'à ce qui peut leur faire un profit preſent, ſans ſonger à ce qui en produiroit un bien plus conſidérable, avec un peu de patience & de travail. Je ferai dans un autre endroit le détail des manufactures qu'on pourroit établir dans nos Iſles.

1696\. L'on trouve dans tous les bois, & sur tout dans les lieux secs & élevez, des arbres dont la feüille & le bois sont presque entierement semblables aux veritables oliviers; aussi les appelle t'on Oliviers sauvages. Leurs fruits sont de la grosseur de nos plus belles olives, de la même figure, de la même couleur, mais le noyau est beaucoup trop gros à proportion de la chair qui le couvre, qui est très mince & très-amere.

Oliviers sauvages fort communs aux Isles.

Les perroquets, les grives & les ramiers en mangent beaucoup dans la saison & s'en engraissent; mais leur chair contracte aussi l'amertume du fruit. Il est vrai que cette amertume ne se répand pas par tout le corps, & qu'elle ne se trouve que dans les intestins & dans le croupion; de sorte que si les chasseurs n'ont pas soin de vuider ces oiseaux dès qu'ils les ont tuez, & de leur couper le croupion, l'amertume se communique par tout le corps, & il est impossible d'en manger.

Effet que produisent les olives sauvages sur les oiseaux qui s'en nourrissent.

Je me souviens qu'étant Procureur de notre Mission de la Martinique en 1698. je voulus régaler deux de nos Peres nouvellement arrivez de France. J'envoyai pour cet effet à la chasse, bien sûr que mon chasseur ne retourneroit pas les

Histoire sur ce sujet.

mains vuides, car c'étoit dans un tems 1696.
où les ramiers donnoient très-fort ; mais par malheur c'étoit aussi dans la saison des olives. En effet, mon chasseur fut heureux, il revint chargé de perdrix & de ramiers ; ce qu'il y eut de fâcheux, fut qu il oublia d'arracher les croupions & les intestins de son gibier. Nous reconnûmes le mal, quand il n'y avoit plus de remede. Je fis laver le gibier avec du vinaigre ; on mit des oignons dans chacun, on fit en un mot tout ce qui se pouvoit faire pour les rendre moins amers ; tout fut inutile, il ne fut pas possible d'en goûter, & nos Peres auroient fait un fort maigre repas, si je n'avois pas eu la précaution de faire servir dequoi suppléer à notre chasse gâtée.

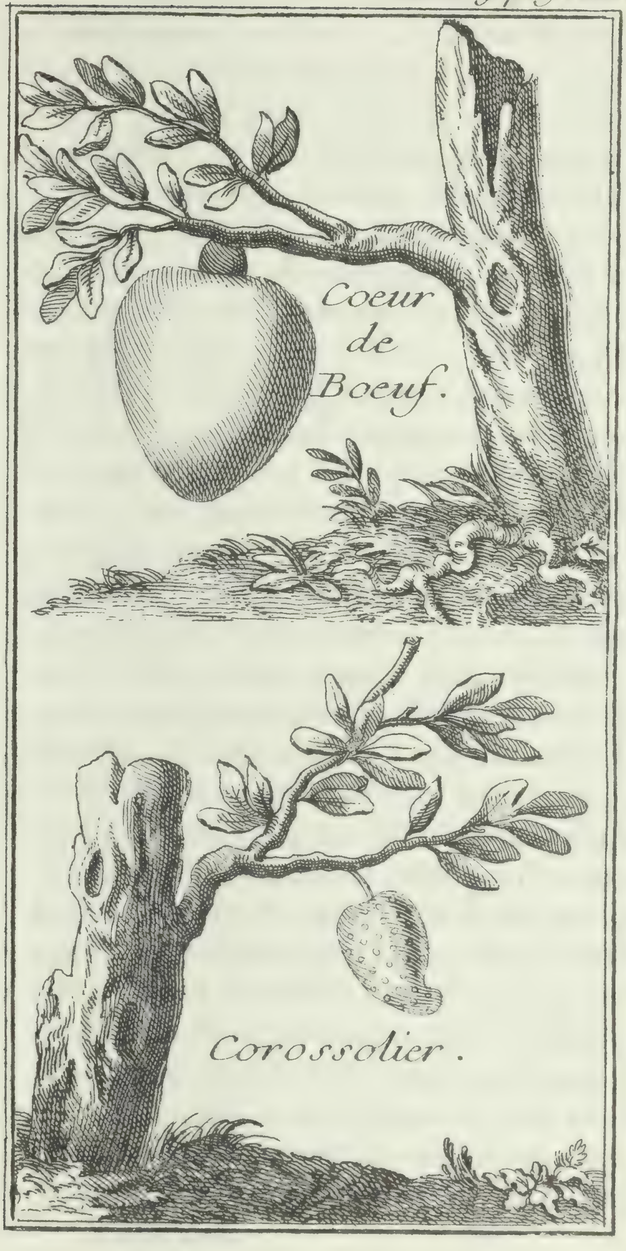
Les habitans qui ne peuvent pas faire des lizieres ou hayes d'orangers, parce que leurs terres sont trop exposées au vent, en font de corrossolier, de bois immortel ou de medicinier ; & quand on apprehende que le vent n'empêche ces arbres de croître, on les couvre avec trois ou quatre rangs de bananiers ou de figuiers.

L'arbre que les François appellent Corossolier & son fruit corossol, se nomme Guanabo chez les Espagnols, Ca-

1696. chiman ou Monin chez quelques autres Européens qui habitent l'Amerique ; pour moi je croi que le Corossolier est une des trois especes de Cachiman que l'on trouve aux Isles. Les François qui en trouverent beaucoup de cette espece en une Isle Hollandoise près de la côte de Carac, appellée Curacao ou Curasso, ou Corossol par corruption, & qui en rapporterent l'espece aux Isles Françoises, lui ont donné le nom de cette Isle au lieu du sien propre, soit qu'ils ne le sçussent point, soit pour quelqu'autre raison qui n'est point venuë à ma connoissance.

Corossolier, arbre. Sa description.

Lorsqu'il est planté seul il vient de la grandeur & de la grosseur d'un poirier médiocre. Son bois est blanchâtre, son écorce grise, mince, unie. Ses branches qui sont en grand nombre, droites, souples & ployantes, sont garnies de quantité de petits scions couverts de feüilles qui y sont attachées deux à deux par des queuës assez courtes. Les feüilles ont environ quatre pouces de longueur, sur un pouce & demi à deux pouces de large en maniere d'ovale allongée, avec une petite pointe à l'extrémité. Elles sont d'un verd un peu brun, assez fortes, roides & cassantes, & d'une


Coeur
de
Boeuf.
Corossolier.



d'une bonne épaiſſeur. Cet arbre fleurit 1696.
& porte du fruit deux fois l'année. Ses fleurs ſont de petits boutons qui en s'épanoüiſſant deviennent un peu rouges. Le fruit qui leur ſuccéde étant dans ſa parfaite maturité, a depuis quatre juſqu'à ſix pouces de diametre, & huit à neuf pouces de hauteur; on en trouve qui peſent ſept à huit livres. Sa figure approche toujours de celle d'un cœur un peu mal formé. Il eſt couvert d'une écorce épaiſſe comme une piéce de trente ſols, d'un beau verd gai, marquée & partagée comme en écailles, garnies de petites élevations en forme de pointes émouſſées & trop tendres pour faire du mal. On connoît que le fruit eſt mûr, quand ces petites pointes commencent à noircir, & que la queuë qui l'attache à l'arbre qui a pour l'ordinaire trois à quatre pouces de long & de la groſſeur d'un tuyau de plume à écrire, change de couleur & ſe flétrit; pour lors ſi on ne le cueille pas il tombe à terre, & les beſtiaux qui en ſont fort avides, ne manquent pas de le manger. La ſubſtance renfermée dans cette écorce eſt toute blanche, de la conſiſtence à peu près d'un melon bien mûr, ſoutenuë par quantité de fibres longues & délicates;

1696. elle eſt remplie d'un ſuc agréable, ſucré avec une petite pointe d'aigreur qui rafraîchit & qui réjouit le cœur. On en laiſſe manger quelques tranches aux malades, parce qu'on prétend qu'il tempere les ardeurs de la fiévre. Il eſt certain que c'eſt un remede ſpecifique pour guérir la diarée, lorſqu'elle eſt cauſée par la chaleur.

Propriétez du fruit.

La ſubſtance de ce fruit renferme quantité de graines noires comme de petites feves, ſi dures, qu'elles ne ſe digerent jamais; c'eſt ce qui fait que les chevaux & les bœufs qui en mangent beaucoup deviennent malades, & ſouvent en meurent. On en a ouvert quelques-uns dont on a trouvé les inteſtins & même la veſſie remplis de ces petites graines. A cela près, c'eſt un très-bon fruit, des plus agréables & des plus rafraîchiſſans.

On le cueille ſouvent avant qu'il ſoit tout-à-fait mûr; on le pele, on le coupe par tranches, & après en avoir ôté les graines, on le frit avec l'huile ou le beure, ou le ſeing-doux que les Eſpagnols appellent *Manteca*, qui ſignifie *Beurre*. Quand on fait ſignifier à ce mot du *ſeing-doux*, on ajoûte *de puerco*: Manteca de puerco, & on le mange avec

Differens uſages qu'on fait de ce fruit.

 1696.

un jus d'orange. Quelquefois après qu'il est coupé par tranches bien minces, on le passe dans une pâte claire, & on le fait frire comme des bignets aux pommes, & on le mange avec le sucre & le jus d'orange.

Vin de corossol.

Si on exprime le suc de ce fruit, on en fait une liqueur tout-à-fait rafraîchissante & agréable, en y mettant un peu de sucre pour corriger la pointe de ses acides. Si on la laisse fermenter pendant trente à quarante heures, elle perd toute son acidité, & devient comme un petit vin gaillard & des plus agréables, mais qui donne furieusement à la tête. Ce vin demeure dans sa bonté pendant un jour & demi ou deux jours, après quoi il s'aigrit insensiblement, & en cinq ou six jours il devient un vinaigre des plus forts.

Le corossolier vient beaucoup mieux de graine que de bouture. Quand on en veut faire des lizieres, on plante les graines en pépiniére, & lorsque les jets ont quatorze ou quinze pouces de hauteur, on les leve dans un tems de pluye, & on les plante au cordeau comme j'ai dit cy-devant en parlant des orangers. Ces sortes de lizieres viennent fort vîte; elles sont très-bonnes, couvrent bien les

1696. lieux qu'elles doivent garder. Leurs feüilles qui ſont fortes & en grand nombre, reſiſtent facilement à l'impétuoſité du vent, & leur bois qui eſt fort ſouple & ployant, eſt moins ſujet à ſe rompre que des arbres plus roides & plus forts. Quand on veut donner à ces lizieres une force extraordinaire, on entrelaſſe les premieres branches des pieds qui ſont voiſins les uns des autres, & on les attache enſemble juſqu'à ce qu'elles ayent pris cette ſituation; après quoi on les laiſſe monter environ deux pieds, & on recommence de nouveau à les entrelaſſer, ce qu'on continuë de faire juſqu'à ce qu'ils ſoient arrivez à la hauteur qu'on veut donner, pour lors on les arrête en les étêtant, afin que le pied & les branches ſe fortifient & jettent une plus grande quantité de branches & de feüilles. Après les orangers rien n'eſt meilleur pour couvrir les cacoyeres & autres lieux qu'on veut défendre du vent, ſur tout ſi on fait les lizieres doubles. Cet arbre porte du fruit à trois ans, lorſqu'il eſt ſeul, mais quand il eſt en liziere, il lui en faut ſix ou ſept. C'eſt une régle générale que les arbres qu'on plante en liziere ſont le double du tems, avant de rapporter du fruit.

1696.

Le Cœur de Bœuf est assez semblable au corossolier quant à la feüille & à la fleur; aussi le regarde t'on comme une seconde espece de Cachiman; il est vrai que la feüille est un peu plus grande & moins pointuë. Les Espagnols l'appellent *Guanabo Pintado.* Le nom de Cœur de Bœuf lui a été donné par les François, à cause de la figure & de la couleur de l'écorce de son fruit; ces deux choses le faisant assez ressembler à un cœur de bœuf. L'écorce de cet arbre est brune, rude & peu unie; le bois est brun, ses fibres sont longues & d'un assez gros grain. Il vient fort branchu & chargé de feüilles. Il fait par conséquent un fort bel ombrage, d'autant plus que ses branches sont assez ramassées. Le fruit qu'il porte n'est jamais si gros que le corossol; je n'en ai point vû qui passât quatre pouces de diamétre. Son écorce est verte au commencement; elle devient d'un rouge foncé quand il est mûr. En cet état elle a trois lignes ou environ d'épaisseur; elle est forte & liante. La substance qu'elle renferme est blanche, tirant tant soit peu sur le jaune, de la consistence d'une crême bien épaisse; elle est douce & un peu fade; on corrige ce défaut avec un peu de sucre & d'eau de fleur

Cœur de Bœuf, seconde espece de cachiman.

Qualitez du fruit.

1696. d'orange. Elle eſt fort nourriſſante, aſtringente & d aſſez facile digeſtion; elle provoque l'urine, mais il en faut manger avec modération; car le fruit eſt chaud & ſec, & pourroit enflammer le ſang & les parties nobles, ce qu'on connoîtroit bien-tôt par des rougeurs qui viendroient au viſage, qui y cauſeroient une démangeaiſon violente & très-importune. Il eſt vrai que le remede eſt facile, & que l'uſage du coroſſolier a bien-tôt racommodé par ſa froideur, ce que le cœur de bœuf a gâté par ſa grande chaleur.

On s'en ſert avec ſuccès pour arrêter les flux de ventre.

Précaution qu'il faut prendre en coupant cet arbre.

Il faut prendre garde quand on coupe cet arbre, de ne pas faire réjaillir le ſuc ou l'eau qui ſe trouve dans ſon écorce & dans ſon bois, dans les yeux, on courroit riſque de perdre la vûë. Le remede à cet accident eſt de ſe laver les yeux avec du jus de limon. Cela cauſe un peu de douleur, mais c'eſt un remede infaillible, & peut-être le ſeul.

Lorſque ce fruit eſt tout-à-fait mûr; on le tire de ſon écorce avec une cuillier; on le met ſur une aſſiete, & après en avoir ôté les graines qui reſſemblent aſſez à celles du coroſſolier, on répand

dessus un peu d'eau de fleur d'orange, 1696.
avec du sucre & de la poudre de canelle. C'est une marmelade bien-tôt faite & très-bonne. On en fait aussi des pâtes très-délicates. Quand on le cueille avant qu'il soit mûr, on le coupe par tranches, & on le fait comme le corossol. Lorsqu'étant bien mûr on le coupe par tranches, & qu'on le fait sécher au four ou au soleil, après avoir été saupoudré de sucre & d'un peu de poudre de canelle, il se conserve long-tems, & devient comme une pâte naturelle, très bonne pour la poitrine, qui aide à la digestion, & qui resserre doucement ceux qui ont le ventre trop libre. Les Espagnols le mêlent avec l'abricot de Saint Domingue, dans la composition dont ils remplissent les oranges dont j'ai parlé cy-devant.

Pommier de canelle, troisieme espece de cachiman.

La troisieme espece de Cachiman est le Pommier de canelle. Il ne croît jamais assez pour être mis au rang des arbres, ce n'est qu'un arbrisseau très-peu different des deux premiers pour le bois, la feüille & la fleur. Son fruit qui n'excéde gueres la grosseur d'un œuf d'oye, ressemble tout à-fait à une pomme de Pin. La peau qui est de l'épaisseur d'une piéce de trente sols, est toute partagée

1696. ou parsemée de petites écailles tendres, médiocrement élevées, d'un assez beau verd au commencement, mais qui se flétrit à mesure que le fruit approche de sa maturité. Le dedans du fruit est presque entierement semblable au Cœur de Bœuf; ce qu'il a de particulier, est une odeur de canelle, avec une petite pointe de gérofle dont il remplit la bouche.

Qualitez du fruit.

Ce fruit est chaud. Il est ami de la poitrine. On en fait des pâtes, des marmelades, & une espece de cotignac auquel il ne faut ajoûter qu'un peu d'essence d'ambre, pour lui donner une odeur charmante, & en faire un manger délicieux. On prétend que les graines de ce fruit concassées & infusées pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, lui donnent une vertu merveilleuse pour soulager ceux qui sont travaillez de la pierre ou de la gravelle.

Bois immortel, sa description.

Le bois immortel est encore excellent pour faire des lizieres. On lui a donné ce nom, parce qu'il dure très-long-tems, qu'il réprend aisément quand on l'a planté de bouture, & qu'en quelque endroit que ce soit qu'on le mette, il est rare qu'il n'y profite pas à merveille. Il porte des feüilles en quantité; elles sont petites & délicates, de la figure à

peu près de celles de la vigne vierge, & 1696.
d'un verd un peu pâle. Il fleurit deux fois l'année. Ses fleurs ſont longuettes & rondes, d'un rouge fort éclatant; elles reſſemblent en quelque choſe au chevrefeüil. Les ſiliques qui ſuccédent aux fleurs, ſont à peu près comme celles des haricots de France, plus plates à la vérité, auſſi ne ſont-elles remplies que de petites feves noires, plates, aſſez tendres & fort ameres. Je ne ſçache pas qu'on en ait jamais fait aucun uſage. Les oiſeaux même qui mangent d'autres graines fort ameres, ne touchent point à celles-là. On ne les ſeme point pour multiplier l'eſpece de l'arbre, parce qu'il vient beaucoup mieux de bouture que de graine. Quand il eſt planté ſeul, il vient aſſez grand & gros. J'en ai vû de plus d'un pied de diamétre, & de quinze à dix-huit pieds de tronc; mais cela eſt rare. Le dedans du bois eſt blanc, ſes fibres ſont longues & mêlées; & quoique déliées, elles ſont fortes & ſi ſouples, qu'elles ne rompent que très-difficilement; elles ſont toujours imbibées de beaucoup de ſeve, & c'eſt ce qui lui donne tant de facilité à prendre racine où l'on le tranſplante. C'eſt un bois fort coriace, & par conſéquent

1696. très-difficile à couper. Son écorce eſt mince, aſſez adhérente, & d'un verd très-pâle. Elle eſt toute coupée du haut en bas par de petites lignes un peu enfoncées, qui par la réflexion la font paroître de loin comme griſe. Le tronc & les branches ſont chargez de beaucoup de petites épines.

Lorſqu'on veut faire des lizieres de ce bois, on ouvre la terre par un petit foſſé ou rigole de ſept à huit pouces de large, & de deux pieds de profondeur. On étête les branches qu'on veut planter, & on les réduit à une hauteur à peu près égale, après quoi on fait deux ou trois entailles vers le bout qu'on met en terre, pour déterminer plus aiſément la ſéve à pouſſer des racines par ces endroits. On les met en terre à quatre ou cinq pouces les uns des autres. On doit obſerver d'entremêler les branches groſſes avec les petites, afin qu'elles ſe ſoûtiennent mieux, & on doit prendre garde en les plantant, de ne point écorcher leur peau ou écorce, & de ne point trop fouler la terre dont on remplit la rigole, mais la combler ſeulement, & l'affermir avec le pied, & ſur tout de choiſir un tems de pluye pour travailler à cet ouvrage. Quand le bois eſt repris & qu'il

Methode à obſerver pour planter le bois immortel.

Medicinier ou Pignons d'Inde.

1696.

a poussé des jets assez grands & assez forts, on peut les entrelasser & les lier ensemble pour leur faire prendre cette situation qui fortifie extrémement une liziere, ou les étêter afin qu'ils poussent plus de branches, & qu'ils deviennent plus forts.

Le Medicinier est fort commun aux Isles. On s'en sert assez souvent pour faire des lizieres.

Il y en a de trois especes. La plus commune que l'on trouve par tout, & dont on se sert plus ordinairement, est celle que je vais décrire.

Medicinier de trois especes.

Cet arbre vient de bouture bien plus vîte & mieux que de graine. Sa grandeur ordinaire est de douze à quinze piéds, & d'environ cinq à six pouces de diamétre. Je n'en ai point vû qui excédât ces mesures. Le bois est blanc, spongieux, & assez tendre quand il est jeune; il devient dur à mesure qu'il grossit en vieillissant, sa moëlle diminuë & laisse un vuide dans son centre. Son écorce qui au commencement étoit tendre, unie, adhérente & d un verd pâle, devient blanchâtre, raboteuse & crevassée. Il sort de l'écorce & du bois lorsqu'on le coupe, aussi-bien que des feüilles quand on les arrache, un suc de mau-

Description de la premiere espece.

1696. vaiſe odeur, blanchâtre & épais comme du lait, qui fait une tache fort vilaine ſur le linge & ſur les étoffes où il tombe, qu'il eſt impoſſible d'effacer. La feüille de cet arbre eſt grande, elle s'élargit par en-bas des deux côtez de ſa principale nervûre, après quoi elle ſe retreſſit en faiſant comme deux angles émouſſez, & finit en pointe. Elle eſt aſſez épaiſſe, graſſe, charnuë, d'un verd gai & luiſant; elle eſt attachée aux branches par une queüe aſſez forte, de trois à quatre pouces de longueur. Cet arbre dans ſa médiocre groſſeur, ne laiſſe pas de pouſſer quantité de branches, qui s'entrelaſſent facilement & auſquelles il eſt facile de faire prendre tel pli que l'on veut, ce qui convient pour faire des lizieres, capables d'empêcher les beſtiaux d'entrer dans les lieux qu'on veut conſerver, & diminuer l'impétuoſité des vents.

Fleur & fruit appellé Noix de Medecine, ou Pignon purgatif

Sa fleur n'a rien de beau. Elle ne vient jamais ſeule, mais en bouquets compoſez de pluſieurs fleurons d'un blanc ſale tirant ſur le verd. Chaque fleuron eſt compoſé de cinq feuilles en maniere d'étoile, qui font comme un cul de lampe arrondi avec un col plus reſſerré & terminé par l'extrémité des feüilles qui

ſe renverſent en dehors. Le fond du fleuron eſt garni & comme renfermé entre cinq petites feüilles. C'eſt du centre de ces fleurs que l'on voit ſortir le fruit, ordinairement il eſt de la groſſeur d'une noix commune d'Europe. Son écorce eſt verte & luiſante avant qu'il ſoit mûr ; elle devient jaune, unie & molaſſe quand il eſt mûr ; & brune, legere, ridée & caſſante quand il eſt ſec. Elle renferme trois capſules preſque triangulaires, dans chacune deſquelles il y a une noix ou pignon, enveloppé de trois differentes enveloppes. La premiere eſt une peau aſſez mince & frangible, de couleur griſe. La ſeconde eſt plus épaiſſe & plus dure, de couleur brune. La troiſiéme eſt une petite pellicule blanche, tendre & adhérente à la chair de la noix ou pignon qui eſt blanche, compacte, à peu près du goût des amandes. On lui a donné le nom de Noix de Medecine ou de Pignon purgatif, à cauſe de la faculté qu'elle a de purger.

Lorſqu'elle eſt recente, elle ſe partage naturellement en deux parties, entre leſquelles on trouve une petite pellicule à qui on attribuë une qualité de purger plus violemment qu'à tout le reſte de la noix. Cette noix peut avoir

1696. six à huit lignes de hauteur, sur trois à quatre de diamétre. Elle est plus ronde d'un côté que de l'autre.

Effets des Noix de Medecine.

Quatre à cinq de ces noix selon l'âge & le temperament des personnes qui s'en veulent servir, suffisent pour purger très-bien. Mais quand on en prend une plus grande quantité, on s'expose à des vomissemens cruels, & à des évacuations trop grandes. Ceux qui arrivent aux Isles y sont souvent trompez, ou par la démangeaison qu'ils ont de goûter de tous les fruits qu'ils voyent, ou par la malice de ceux qui connoissent le païs, qui leur en présentent sans les avertir de sa vertu purgative. Une régle générale qu'il faut observer à l'égard des fruits qu'on ne connoît point, est de n'y point toucher, à moins qu'on ne voye qu'ils ont été bequetez par les oiseaux. Ces animaux sont plus habiles que les hommes, qui avec toute leur raison, sont trompez plus souvent & plus facilement qu'eux.

Il faut avoüer que ces noix sont excellentes pour ceux qui ont une trop grande répugnance à prendre des medecines, ce que je n'ose blâmer, de crainte de me condamner moi-même; mais il faut qu'ils se servent de ce fruit avec modé-

ration, & autant ſeulement que leurs 1696.
forces & leur tempérament le peuvent permettre, n'en mangeant d'abord que trois ou quatre, & augmentant le nombre, ſi on voit que les premieres ne font pas aſſez d'effet.

Les Eſpagnols, nos Chaſſeurs ou Boucaniers, nos Flibuſtiers & autres gens qui ont la pratique du païs, ſe purgent d'une maniere encore plus facile, & ſans courir le moindre riſque. Ils ne font que prendre une orange de la Chine, ou à ſon défaut une orange douce, ils la coupent par le milieu, & couvrent de ſel battu les deux moitiez qu'ils remettent l'une ſur l'autre, & les laiſſent ainſi pendant douze ou quinze heures, après quoi ils les mangent à jeun, & ils ſont aſſurez d'être très-bien purgez, & d'une maniere douce & ſans dégoût.

Maniere aiſée de ſe purger.

Le Medicinier de la ſeconde eſpece eſt un arbriſſeau de ſept à huit pieds de hauteur, & de la groſſeur du bras. Ses feüilles ſont larges, déchiquetées ou taillées en pluſieurs parties. Il jette des bouquets compoſez de pluſieurs fleurs à peu près comme celles du Medicinier de la premiere eſpece, excepté qu'e les ſont plus petites, d'une couleur de feu très-vive, & que les queües qui les attachent

Medicinier de la ſeconde eſpece.

1696. aux branches ſont moins groſſes, moins longues, & de pluſieurs couleurs. Le fruit qui ſuccéde à ces fleurs eſt plus petit & plus délicat que le premier, & cependant il ne laiſſe pas de purger auſſi violemment, lorſqu'on en prend une doze un peu trop forte.

Salade purgative.

Il y a des gens qui mangent les feüilles de cette ſeconde eſpece en ſalade avec d'autres herbes, & qui prétendent qu'elles leur font faire autant de ſelles qu'ils ont mangé de feüilles. Ma curioſité ne m'a pas porté à en faire l'expérience. Ainſi je laiſſe à la liberté du lecteur d'en croire ce qu'il lui plaira, ou d'en faire l'expérience, s'il eſt en lieu de la pouvoir faire.

Medicinier de la troiſiéme eſpece.

Le Medicinier de la troiſiéme eſpece eſt encore plus petit que celui de la ſeconde. Ce n'eſt qu'un arbriſſeau de trois à quatre pieds de hauteur, gros à proportion ; ſes feüilles ſont graſſes, huileuſes & molles ; elles ſont colorées de verd, de jaune & de rouge : elles ſont plus entieres & bien moins refenduës que celles de la ſeconde eſpece, & tous leurs bords ſont ſemez de petits points jaunes.

La fleur eſt comme une petite roſe à cinq feüilles, toute ronde, de couleur


Bananier
Figuier

de ponceau, dont le centre est garni de quelques petites étamines, couvertes d'une espece de poussiere dorée. 1696.

Le fruit n'est pas plus gros qu'une noisette dont le dehors est découpé & comme partagé en six parties égales, qui composent trois capsules qui renferment trois petites amandes bien plus délicates que celles des deux premieres especes, qui purgent plus doucement & avec moins de risques.

Je suis presque porté à croire que les feüilles de cette derniere espece sont meilleures en salade purgative que celles de la seconde. Du moins leur beauté semble inviter les curieux à en faire l'expérience.

CHAPITRE XI.

Des Bananiers, Figuiers & Balisiers.

ON peut dire que de tous les fruits de l'Amerique, ceux qui sont d'un plus grand usage, sont la Banane & la Figue. Cette derniere est une espece de Banane. Les arbres, ou pour parler plus juste, les plantes qui les portent sont si

Bananier, sa description, & celle de son fruit.

1696. semblables, qu'à moins d'avoir une très-grande connoissance du païs, il est presque impossible de les distinguer les uns des autres, quand on ne voit pas leur fruit.

La Banane que les Espagnols appellent Plantain, a ordinairement un pouce ou environ de diamétre, & dix à douze pouces de long. Elle n'est pas ronde, mais plutôt comme un exagone dont les angles seroient émoussez & les côtez un peu convexes. Les bouts se terminent en pointe exagone un peu courbe. La peau qui est lisse & verte avant que le fruit ait atteint toute sa perfection & sa maturité, jaunit lorsqu'il est mûr. Elle a environ deux lignes d'épaisseur, elle est forte & souple comme une peau de chamois. Elle renferme une substance jaunâtre, de la consistance d'un fromage bien gras, sans aucune graine, mais seulement quelques fibres assez grosses, qui semblent représenter une espece de crucifix mal formé, quand le fruit est coupé par son travers. Les Espagnols, du moins ceux à qui j'ai parlé, prétendent que c'est-là le fruit deffendu, & que le premier homme vit en le mangeant le mystere de sa réparation par la croix. Il n'y a rien d'impossible là de-

Sentiment des Espagnols sur ce fruit.

dans ; Adam pouvoit avoir meilleure 1696.
vûë que nous, ou la croix de ces bananes étoit mieux formée : quoiqu'il en ſoit il eſt certain que ce fruit ne ſe trouve pas ſeulement dans l'Amerique, mais encore dans l'Afrique, dans l'Aſie, & ſur tout aux environs de l'Eufrate où on dit qu'étoit le Paradis terreſtre. Quand la Banane paſſe un peu au de-là de ſa juſte maturité, ſa peau devient noire, & le dedans reſſemble à du beure. On diroit pour lors que c'eſt un ſauciſſon du moins par dehors. Je ne ſçaurois mieux comparer le goût de la banane mûre qu'à celui du coing & de la poire de bon-chrétien joints enſemble, mais qui ſont trop mûrs, & qui commencent à pourrir. Ce goût n'a pourtant rien de déſagréable, on s'y fait aiſément, & on en mange avec plaiſir. C'eſt une très-bonne nourriture, qui n'a d'autre deffaut que d'être un peu venteuſe, quand on la mange crûë.

L'arbre ou la plante qui produit ce fruit ne ſe plante point. Il ne porte jamais qu'une ſeule fois, après quoi, ſoit qu'on le coupe ou non, il décline peu à peu, ſe flétrit, ſe ſeche & tombe ; mais ſa racine qui eſt une groſſe bulbe ronde, maſſive, d'un blanc tirant ſur la

1696. couleur de chair, a bien-tôt poussé d'autres rejettons qui dans douze à quatorze mois portent du fruit, meurent ensuite, & leurs racines ont soin d'en produire d'autres sans qu'il soit besoin d'en replanter. Lorsque le rejetton sort de terre, il ne paroît d'abord que deux feüilles roulées ensemble, qui en se déroulant s'élargissent & font place à deux autres qui sortent du même centre roulées comme les deux premieres, qui s'élargissent ou s'épanoüissent comme les autres, & qui se succédant ainsi les unes aux autres en sortant toujours du même centre, font croître l'arbre en l'enveloppant de plusieurs feüilles les unes sur les autres.

Je dis tantôt arbre & tantôt plante, car je ne sçai dans quelle espece je dois ranger le Bananier; il est trop tendre pour passer pour un arbre, il n'a ni écorce ni bois: mais aussi il est bien gros & bien grand pour être réduit à l'espece des plantes. Je vais continuer sa description, en attendant que ceux qui y prennent plus d'intérêt que moi, s'accordent sur son sort. Je ne puis mieux le représenter que comme un gros rouleau de plusieurs feüilles qui se couvrent les unes les autres, dont les extérieures servent

d'écorce ou d'enveloppes à celles qu'elles 1696.
renferment.

Quand cet arbre ou plante a atteint sa hauteur naturelle, qui est pour l'ordinaire aux Isles de dix à douze pieds, les feüilles qu'il pousse changent de figure; elles ne servent plus à le grossir, elles sortent absolument hors du centre, auquel elles ne tiennent plus que par une queüe d'un pouce de diamétre, ronde d'un côté, & platte de l'autre, avec un petit creux ou canal dans le milieu. Cette queüe a plus d'un pied de long: elle sert de nervûre à toute la feüille qui a sept à huit pieds de longueur, & quinze à dix-huit pouces de large. Les fibres qui soutiennent le reste de la feüille, partent toutes de cette nervûre, & n'en sont distinguées que parce qu'elles sont plus fortes, & tant soit peu plus grosses; la feüille en elle-même est épaisse comme un bon parchemin, le dedans est d'un beau verd, le dehors est plus pâle & paroît comme argenté. La delicatesse de ces feüilles & leur grandeur sont cause que le vent les coupe aisément le long des fibres, ce qui fait qu'elles paroissent ordinairement comme des lanieres ou des éguillettes vertes, attachées le long d'une branche.

1696. Le Bananier a toute sa grandeur à l'âge de neuf mois. Il a pour lors neuf à dix pouces de diamétre. Cette grosseur ne le rend pas plus difficile à couper ni plus dur. On voit assez par ce que j'ai dit ci-devant, qu'il doit être fort aqueux & fort tendre, aussi demande-t'il un terroir humide, gras & profond; car il lui faut beaucoup de nourriture, & pour peu que cela lui manque il ne profite pas, & ne fait que des fruits avortez.

Les Bananes sont plus grosses à la Terre-ferme & à S. Domingue, qu'aux Isles du vent.

J'ai vû des Bananiers à S. Domingue bien plus gros & grands qu'aux Isles du vent, & dont les fruits étoient aussi plus gros, plus grands, mieux nourris, & avoient plus de saveur. Des gens dignes de foi qui ont fréquenté la terre ferme de l'Amerique, m'ont assuré que c'étoit encore toute autre chose dans ces quartiers-là. Il faut que la terre de ces endroits soit plus profonde, plus grasse & plus humide.

Environ à neuf mois il pousse de son centre un jet ou tige d'un pouce & demi de diamétre, & de trois à quatre pieds de long, qui se couvre presque tout de petits boutons d'un jaune tirant sur le verd. Le bout de cette tige s'élargit, & forme un gros bouton comme une espece de cœur, de six à sept pouces de


Regime de Bananes ou Plantains
Fleurs de bananes

longueur, sur trois pouces de diamétre 1696.
dans son plus gros. Il est composé de plusieurs pellicules les unes sur les autres, comme un oignon dont la derniere est rouge; il est outre cela couvert d'une enveloppe de gris-de-lin assez forte & épaisse, qui s'ouvre & se partage en quatre pour laisser paroître le bouton.

Les fruits qui succédent aux petits boutons dont la tige est garnie, la font pancher vers la terre par leur pesanteur. On appelle cette tige chargée de son fruit un regime de bananes. Il n'est entierement mûr que quatre mois après que la tige s'est couverte de boutons. Un régime contient ordinairement depuis trente jusqu'à cinquante bananes selon la bonté de terrain. C'est la charge d'un homme. Il s'en faut bien que tous les boutons portent du fruit, la plûpart tombe, sans quoi la tige ne les pourroit pas supporter, ni la plante leur fournir la nourriture necessaire. Elles sont attachées autour de la tige quatre ou cinq ensemble; & comme elles tiennent à une espece de nœud ou d'excroissance qui s'est faite sur la tige par l'union de plusieurs boutons, elle représente une main, que les Négres ont appellée une patte de bananiers.

1696. Il est rare qu'on laisse mûrir le fruit sur le pied qui l'a porté. On prétend qu'il y contracteroit un goût trop âcre. Je suis pourtant sûr du contraire par plusieurs expériences, mais c'est une coutûme dans le païs qu'il n'est pas aisé de déraciner. Ainsi on les cueille, c'est à-dire qu'on coupe le regime tout entier, lorsqu'on juge que les fruits sont arrivez à la grandeur & à la grosseur qu'ils doivent avoir, ce qui se fait en coupant l'arbre par le pied, & cela est fort facile; car, comme on voit par ce que j'ai dit ci-devant, il doit être fort tendre, n'étant qu'un composé de feüilles les unes sur les autres, aussi très tendres & remplies de beaucoup d'humidité; de sorte qu'un coup de serpe donné adroitement suffit pour le mettre par terre.

Dans quel tems on cueille les Bananes.

On suspend le regime dans la maison à l'air, & on se sert du fruit à mesure qu'il mûrit, ce qu'on connoit à la couleur jaune que prend sa peau, au lieu de la verte qu'elle avoit sur l'arbre, à quelques petites marques noires qui y paroissent, & parce qu'il devient plus mol au toucher.

L'arbre avant d'être coupé produit huit ou dix rejettons à son pied, & souvent avant que son fruit soit mûr, il y en

en a qui sont prêts à fleurir. Si on laisse 1696. les rejettons dans le lieu où ils sont nez, ils portent du fruit dans douze à treize mois : mais si on les arrache en déchirant un peu la racine qui les a produits & qu'on les transplante dans un autre endroit, leur fruit est retardé de trois ou quatre mois.

Differens usages qu'on fait des Bananes.

La banane est bonne de quelque maniere qu'on la mange. Avant qu'elle soit mûre, on la fait cuire comme les navets & les carottes avec la viande, ou la tortuë, & elle est très-nourrissante. Les chasseurs, les Boucaniers, les Pêcheurs & autres gens qui fréquentent les bois & les Isles, la mangent de cette maniere ; elle leur tient lieu de pain & de cassave.

Lorsqu'elle est mûre, on la mange cruë, elle n'a point d'autre deffaut que d'être un peu venteuse.

On la fait rôtir sur le gril, après quoi on leve sa peau, & on la mange avec le sucre & le jus d'orange.

On la fait cuire sous la cloche comme les poires avec du vin, du sucre, de la canelle & un peu de geroffle. Elle devient pour lors d'un beau rouge, d'un goût, d'une odeur, & d'une délicatesse admirable ; très-bonne pour la poitrine

1696. & très-nourrissante. On la fend en deux selon sa longueur.

Quelquefois on la coupe par tranches minces, & après l'avoir passée dans une pâte claire, on la frit, & on en fait des bignets.

Lorsqu'on la veut conserver comme les figues, les raisins & autres fruits qu'on fait sécher, on la laisse bien mûrir dans la maison, après quoi on leve la peau, qui dans cet état se leve très-facilement; on la fend en quatre dans toute sa longueur, & on la fait secher sur une claye au soleil, ou au four, après qu'on en a tiré le pain; elle se couvre d'une petite poussiere blanche & sucrée qui provient de son suc. On la peut conserver les années entieres.

J'ai dit dans un autre endroit, que les Indiens en font une pâte qu'ils portent avec eux dans leurs voyages, qui leur sert de nourriture & de boisson. Ceux qui veulent faire cette pâte avec plus de soin, font d'abord sécher les Bananes au four ou au soleil, puis ils les gragent, ils y mêlent ensuite du sucre pilé, avec un peu de poudre de canelle, de géroffle & de gingembre, tant soit peu de farine, & un blanc d'œuf pour lier toutes ces choses ensemble, après

qu'elles ont été paitries avec un peu d'eau de fleur d'orange. On en fait des tablettes qu'on fait sécher au four ou au soleil, qui sont très bonnes & très-nourrissantes. 1696.

Tous les animaux de quelque espece qu'ils puissent être, jusqu'aux chats mêmes, sont friands de ce fruit. Ce qui n'est pas une petite preuve de sa bonté.

Bananes musquées.

Il y a une autre sorte de Bananes qu'on appelle Bananes musquées. Elles sont beaucoup plus courtes, plus déliées que les Bananes ordinaires; elles ne passent gueres six à sept pouces de longueur, sur huit à dix lignes de diamétre : leur peau est aussi plus mince & leur chair qui est incomparablement plus délicate, a une petite odeur de musc très agréable.

Figue de l'Amerique.

La figue de l'Amerique differe de la banane en grandeur, en goût, en qualité, bien que l'arbre qui la porte soit le même, ou à si peu de chose près qu'il est très-facile de s'y tromper, tant la difference qu'il y a entre le figuier & le bananier est peu considérable. La figue n'a jamais gueres plus de six à sept pouces de longueur, sur douze à quinze lignes de diamétre. Elle est plus ronde que la banane; & comme elle est plus petite, son regime en contient un bien

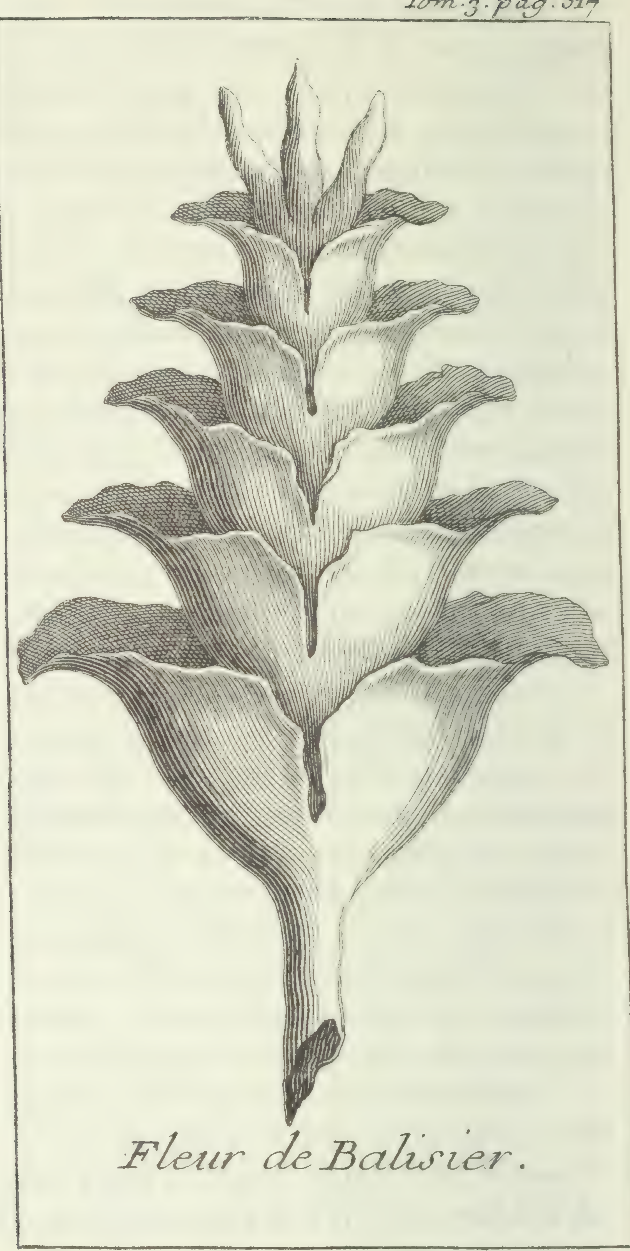
1696. plus grand nombre, & souvent jusqu'à quatre-vingt & quatre-vingt dix. Sa chair est plus blanchâtre & plus délicate, mais elle est pâteuse & a moins de saveur.

Usage de la Figue.

Quand elle est mûre & rotie sur le gril, elle fond dans la bouche comme une gelée. Elle n'est point du tout venteuse, quand même on la mangeroit crûë. Etant cuite elle est amie de la poitrine, & d'une digestion très-aisée. Elle sert aussi-bien que la banane à faire des tartes, en y mettant avec le sucre & la poudre de canelle un peu d'écorce de citron ou d'orange; mais comme sa chair n'a pas à beaucoup près tant de consistance que la banane, on ne peut pas l'accommoder en autant de differentes manieres.

Les Espagnols appellent Banane ce que les François appellent Figue, & Plantain ce que les François nomment Banane. Je ne sçai qui a plus de raison; car pour le droit de nommer on ne peut pas raisonnablement le leur contester; ils ont découvert l'Amerique les premiers, ils ont par conséquent acquis le droit d'imposer aux fruits du païs les noms qu'ils ont jugé leur convenir.

Il croît dans toute l'Amerique une plante qui a tant de rapport au bananier & au figuier, qu'il n'est pas possible de



Fleur de Balisier.

les séparer. C'est le Balisier. Son tronc, ses feüilles, sa racine, ses rejettons, la maniere de pousser sont les mêmes. Il n'a pas besoin d'être planté, il croît de lui-même & naturellement dans tous les lieux qu'on défriche. Sa feüille est bien plus forte que celle du bananier, & résiste bien mieux au vent. Il ne porte aucun fruit qui soit de quelque utilité connuë, du moins jusqu'à present. Il produit trois ou quatre fleurs, qui dans le commencement sont vertes avec un peu de jaune sur les bords, qui change enfin en un rouge fort vif. Elle ne ressemblent pas mal à ces flammes qu'on met sur des vases pour servir d'amortissemens sur des frontons ou sur des colonnes, sur tout dans des appareils lugubres. Elles sont composées de cinq ou six vases en maniere de cornets évasez, attachez des deux côtez de la tige qui s'emboëtent d'environ un tiers de leur hauteur l'un dans l'autre, & qui se terminent en une pointe partagée en trois langues. Cette fleur toute entiere a près d'un pied de hauteur, six à sept pouces dans sa plus grande largeur, & deux pouces & demi d'épaisseur. On trouve dans le fond des cornets de petites graines presque rondes, d'un très-beau rouge, avec une

1696.

Balisier, espece de Bananier sterile.

1696. petite tache noire à une des extrémitez, qui sont comme attachées par de petits filamens. Les côtez des cornets ont quatre à cinq lignes d'épaisseur dans le fond, & environ deux dans le haut. Je me suis servi de ces fleurs pour orner les Autels, & les portes des Eglises les jours de Fêtes. Elles font de loin un fort bon effet, sur tout quand elles sont accompagnées de fleurs & de feüilles d'orangers. Elles durent plus de quinze jours avant de se flétrir.

Usages qu'on fait des feüilles de Balisier.

Quoique le balisier ne porte point de fruit, il ne laisse pas d'être d'une très-grande utilité pour les habitans, & sur tout pour les chasseurs. Sa feüille étant amortie sur le feu devient souple, & ne se casse point. Elle sert à envelopper le roucou, les fromages, & une infinité de denrées, où il faudroit employer du papier ou de la toile. Deux ou trois de ces feüilles suffisent pour faire un parossol pour garder une personne du soleil & de la pluye, & lorsqu'on est surpris de la nuit dans les bois, il n'y a qu'à couper une vingtaine de ces feüilles, que l'on étend sur trois ou quatre gauletres où on les attache par une hoche qu'on fait à leur queüe, & on se trouve logé & à couvert de la rosée & de la pluye.

Les chaſſeurs ſont aſſurez de trouver de l'eau dans tous les lieux où ils trouvent des baliſiers. Il ſuffit de les percer d'un coup de couteau, & préſenter ſon chapeau, ou un coüy pour recevoir deux ou trois pintes d'une eau très-bonne, très-claire, & toujours très-fraiche, quelque chaleur qu'il faſſe; ce qui n'eſt pas un petit ſecours pour ceux qui ſe trouvent dans les bois éloignez des fontaines & des rivieres, qui périroient infailliblement de ſoif ſans cette plante, que l'on trouve preſque toujours par tout.

1696.

Il donne de l'eau.

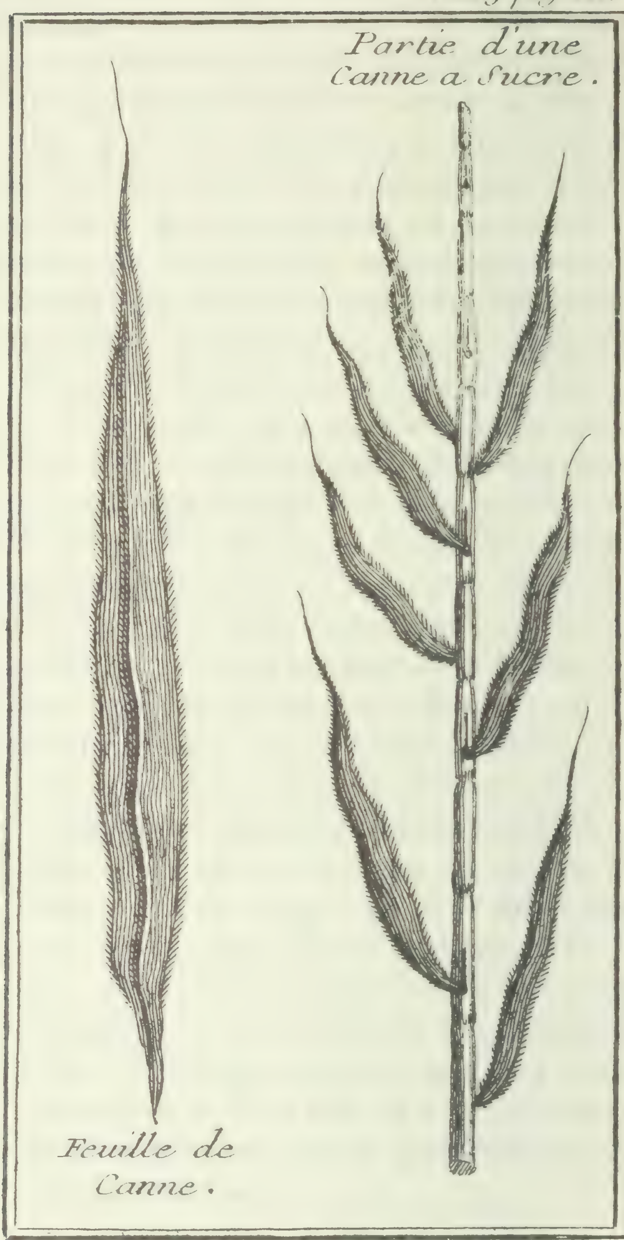
On ſe ſert avec un ſuccès merveilleux du cœur du baliſier pour guérir les éréſipelles. Pour cet effet on coupe le baliſier par tronçons, on dépoüille ſes feüilles les unes après les autres; & quand on eſt arrivé au cœur, on trouve des feüilles très blanches, très tendres, très-fines, toutes humectées d'une eau claire & fort fraiche, on les étend ſur la partie malade, où on les laiſſe pendant trois ou quatre heures, après quoi on en met de nouvelles; & en très-peu de tems on guerit les éréſipelles les plus inveterées.

Il guérit les éréſipelles.

Les Indiens font de la toile avec les filets ou fibres qu'ils tirent du baliſier,

1696. du figuier & du bananier. Voici comme ils s'y prennent. Ils coupent le tronc de la longueur qu'ils veulent donner à leur toile, puis ils le fendent par quartiers, qu'ils font macerer & amortir au soleil ou sur le feu; après cela ils attachent une corde à un arbre, & lient avec un nœud coulant le morceau de basilier par le milieu, & le tirent de toute leur force par un des bouts, afin qu'en faisant passer l'autre par le nœud coulant, ses fibres se trouvent dépoüillées de toute la matiere dont elles étoient revêtuës. Ils attachent une seconde fois le même morceau au nœud coulant, & tirant à eux la partie déja dépoüillée, ils font passer l'autre dans le nœud & la dépoüillent aussi de sa matiere; de sorte qu'il leur reste dans les mains une poignée de filets assez fins, forts & souples, qu'ils employent à peu près comme nos Tisserans. J'ai vû un morceau de quatre à cinq pieds de long, sur trois pieds ou environ de large, qui étoit bien croisé, uni, fort, & qui paroissoit devoir être de bonne durée. Il est certain que cette toile est fraîche, tout ce qu'elle a d'incommode c'est qu'elle est un peu ferme. Je croi pourtant qu'on pourroit remedier à ce défaut.




Partie d'une
Canne a Sucre.
Feuille de
Canne.

CHAPITRE XII.

Du Sucre & de tout ce qui regarde sa fabrique & ses differentes especes.

LE sucre dont on fait une si grande consommation dans toutes les parties du monde, est le suc d'une canne ou roseau, qui étant purifié, cuit, blanchi & seché, se transporte par tout, & se conserve aussi long-tems qu'on le preserve de l'humidité ou de l'eau qui le fait dissoudre. Son extrême douceur pourroit le faire appeller un sel doux.

Les roseaux sucrez ou cannes à sucre sont originaires, à ce qu'on dit, des Indes Orientales. Je croi qu'on parleroit plus juste si on se contentoit de dire qu'elles y viennent naturellement & sans culture, comme les roseaux secs viennent dans les autres païs. C'est de-là qu'on prétend que les Espagnols & les Portugais en apporterent les premieres plantes, & qu'ils commencerent à les cultiver dans les Isles de Madere & de Canarie, d'où ils en transplanterent l'espece à la nouvelle Espagne & au Bresil, après qu'ils eurent fait la découverte &

Fausse origine des cannes de sucre.

1696. la conquête du Nouveau-monde. C'est le sentiment de quantité d'Auteurs qui ont écrit de l'Amerique ; mais peut-être aussi n'est-ce que le sentiment de celui qui a écrit le premier que les autres ont suivi & copié, sans s'inquiéter si ce qu'il avoit écrit étoit bien ou mal fondé.

L'Auteur de l'Histoire naturelle du Cacao & du Sucre, reproche à ceux qui ont écrit sur la nature du Cacao, qu'ils n'ont fait que se copier les uns les autres, sans examiner si le sentiment qu'ils suivoient, devoit être suivi ou rejetté, & il est tombé dans le même défaut en parlant des cannes de sucre. Il les fait originaires des Indes Orientales, & cite pour garands de ce qu'il avance, Rauvolf & Jerôme Benson ; il a la discretion de ne leur pas faire faire le voyage des Indes Orientales aux Occidentales tout d'un coup, ce long trajet les auroit fatiguées; il se contente avec les Auteurs qu'il a fidelement suivis, de les planter & de les cultiver d'abord aux Isles de Madere & de Canarie, d'où il les tire enfin pour les transplanter en Amerique. Voilà ce que disent trois Auteurs ; je pourrois les suivre, & sur tout le dernier, si je n'avois appris de lui-même, ce qu'il n'a pourtant pas pratiqué ; qu'il faut bien

examiner les choses dont on veut instruire le public, avant que de donner pour certain ce qui ne le paroît être, que parce qu'il a été donné pour tel par plusieurs Ecrivains, qui ont suivi celui qui a écrit le premier, sans prendre les mesures necessaires pour se bien assurer de la verité du fait qu'ils veulent publier. 1696.

J'ai reconnu en effet que je serois tombé dans une erreur considérable, si j'avois dit que les cannes à sucre qui sont à l'Amerique, viennent originairement des Indes Orientales, & que c'est de-là qu'elles ont été apportées aux Isles de Madere & de Canarie, & ensuite à l'Amerique. Je ne prétends rien dire de ce qui peut être arrivé aux Isles de Madere & aux Canaries, cela ne regarde point mon sujet; mais pour ce qui est de l'Amerique, j'ai trop de raisons, & elles me paroissent trop évidentes, pour douter un moment que les cannes à sucre ne soient aussi naturelles aux Isles & à la Terre-ferme de l'Amerique, qu'elles le peuvent être aux Indes Orientales.

Thomas Gage Anglois qui a fait le Voyage de la nouvelle Espagne en 1625. dit qu'étant à la rade de la Guadeloupe, les Sauvages leur apporterent plusieurs

1696. sortes de fruits, & entr'autres des cannes à sucre. Or il est certain que jamais les Espagnols n'ont cultivé un pouce de terre dans les petites Isles que l'on appelle Antisles, parce qu'on les trouve en venant d'Europe, d'Asie & d'Afrique, avant celles de Port vic, de Saint Domingue, de Couve & de la Jamaïque, qu'on appelle les grandes Isles. Il est vrai qu'ils mirent des cochons dans toutes les petites Isles, lorsqu'ils les découvrirent au second voyage de Christophle Colomb, afin que leurs flottes s'arrêtant à ces Isles-là pour se rafraîchir, y trouvassent de la viande fraîche; mais qu'ils y ayent planté des cannes à sucre, c'est ce qui n'entrera jamais dans la tête d'une personne de bon sens; car planter des cannes dans un endroit, & y mettre des cochons, c'est édifier d'une main, & détruire de l'autre, puisqu'il n'y a point d'animal dont il faille préserver les cannes avec plus de soin que des cochons. D'ailleurs il faut un tems considérable pour défricher la terre, pour la netoyer pour y planter les cannes, pour les sarcler & les entretenir jusqu'à ce qu'elles soient en état de se passer de culture, comme on verra dans la suite de ce Traité; & c'est ce qu'on soûtient que

Les cannes à sucre sont naturelles aux Isles & Terre ferme de l'Amerique.

les Espagnols n'ont jamais fait, puisque 1696.
tout le monde convient qu'ils n'ont jamais séjourné dans ces Isles, qu'autant de tems qu'il en faut pour faire l'eau & le bois, dont leurs bâtimens avoient besoin.

De plus, pour quelle raison les Espagnols auroient-ils planté des cannes dans des lieux où ils n'ont jamais eu dessein de s'établir, & encore moins d'y établir des sucreries. De dire que ce sont les Indiens qui les ont cultivées après le départ des Espagnols, c'est connoître bien mal le génie des Caraïbes, qui sont bien éloignez de se donner la moindre peine pour cultiver une plante qu'ils ne connoissoient point; eux qui ont peine à se résoudre à donner quelques momens à la culture de celles dont ils ne sçauroient se passer.

Voici un témoignage plus exprès, & qui prouve invinciblement, que les cannes à sucre sont naturelles à l'Amerique; c'est celui de François Ximenes dans son Traité de la nature & des vertus des Plantes de l'Amerique, imprimé à Mexique: il assure que les cannes à sucre viennent d'elles-mêmes & sans culture aux environs de la riviere de la Plata ou d'argent, & qu'elles y croissent

1696. si considérablement, qu'elles ressemblent par leur grosseur & leur hauteur à des arbres dont la chaleur du soleil fait sortir le sucre par des crevasses qui se font en certain tems de l'année à l'écorce de la canne, comme nous voyons sortir la gomme de differens arbres qui s'en déchargent dans des saisons où la chaleur du soleil est plus violente que dans d'autres.

Jean de Lery Ministre Calviniste, qui alla en 1556. joindre le Commandeur de Villegagnon au Fort de Coligny, qu'il avoit bâti sur une Isle de la riviere de Janvier ou Janeiro au Bresil, par les vingt-trois degrez & demi de latitude meridionale; assure qu'ils trouvoient par tout aux environs de cette riviere une grande abondance de cannes à sucre. Or il est constant qu'elles n'y avoient pas été plantées par les Portugais, puisqu'ils n'étoient pas encore établis de ce côté-là, & qu'ils n'y vinrent qu'après le départ des François: il faut donc conclure qu'elles y étoient venuës naturellement & sans culture.

Le Pere Hennepin Recolet & autres Voyageurs, qui nous ont donné des Relations du Missisipi, rapportent qu'ils ont trouvé des cannes à sucre très-belles

& en abondance dans les terres baſſes 1696.
qui ſont aux environs des embouchures de cette riviere.

Jean de Laët, livre premier, page trente-trois de ſon Hiſtoire de l'Amerique, dit que les cannes à ſucre viennent naturellement à l'Iſle Saint Vincent, qui eſt une des Antilles habitées par les Caraïbes, par les treize degrez de latitude du Nord.

Les premiers François qui ſe ſont établis à Saint Chriſtophle, à la Martinique & à la Guadeloupe, y ont trouvé des cannes de ſucre en differens endroits, & c'eſt de ces cannes naturellement crûës & nées dans le pays, qu'on en a provigné & multiplié l'eſpece que l'on cultive aujourd'hui, & dont on fait le ſucre. Je deffie qu'on puiſſe me prouver qu'elles ont été apportées de dehors. C'eſt le ſecret d'en tirer le ſucre dont nous ſommes redevables aux Portugais & aux Eſpagnols, & eux aux habitans des Indes Orientales; ils l'avoient appris dans ces pays-là; ils avoient vû comme les Indiens tiroient le ſuc des cannes, comme ils le purifioient, le cuiſoient & le réduiſoient en ſucre. Ils l'ont porté chez eux, & l'ont mis en pratique, premierement aux Iſles de Madere & de Cana-

1696. ries, & ensuite dans les endroits de l'Amerique où ils étoient établis avec assez de sûreté, pour pouvoir penser à cette manufacture qu'on a perfectionnée en un tel point, qu'il y a long-tems que les sucres fabriquez en Amerique surpassent infiniment en beauté & en bonté ceux des Indes Orientales.

Que diroit-on d'une personne qui assureroit que les vignes qu'il y a le long du Missisipi, de la riviere longue & de celle des Illinois ne sont point naturelles au pays, & qu'elles y ont été apportées de quelqu'une des trois autres parties du monde. Il seroit aisé de lui montrer le ridicule de son opinion, en lui demandant de quelle partie du monde il prétend qu'elles ont été transportées; à moins de remonter au tems des Carthaginois, que l'on prétend avoir connu l'Amerique, & d'y avoir eu commerce, il est impossible de s'imaginer que les Afriquains y ayent transporté la vigne, & l'y ayent cultivée; mais comme ce commerce & cette connoissance des Carthaginois est un problême fort obscur, fort difficile à résoudre, & fort sujet à caution; on sera obligé de se retrancher aux deux autres parties du monde, l'Europe & l'Asie. Je conviens pour le bien

de la paix, & ſans entrer dans la verité 1696.
du fait, que ſuppoſé qu'elles ſoient jointes à l'Amerique par le Nord, on a pû y aller par cet endroit ; mais quelle apparence que ce chemin ait été aſſez pratiqué pour y porter ces plantes délicates & dont le froid eſt l'ennemi capital ; mais ſeroit il poſſible que ceux qui les y auroient portées & cultivées, n'en euſſent pas enſeigné l'uſage aux habitans du pays, ou qu'y demeurant eux mêmes, ils euſſent oublié à s'en ſervir, & n'euſſent pas tranſmis à leur poſterité la connoiſſance d'une choſe ſi neceſſaire aux hommes ? D'ailleurs qui auroit pû fermer ce chemin, & le rendre impraticable comme il l'eſt aujourd'hui ? la terre a-t'elle changé de ſituation ? les glaces ſe ſont-elles multipliées plus qu'elles n'étoient autrefois ? Il eſt plus aiſé de propoſer des difficultez ſur cela que de les réſoudre ; d'où il faut conclure que les vignes ſont naturelles dans tous ces vaſtes pays ; & que ſi elles ont degeneré & ſont devenuës ſauvages, c'eſt le défaut de culture qui en eſt cauſe, & qu'il arriveroit la même choſe aux meilleures vignes de Champagne & de Bourgogne, ſi on ceſſoit pendant quelques années de les tailler & de les cultiver. Diſons

1696. donc qu'il n'y a pas plus d inconvenient à reconnoître que les cannes à ſucre ſont naturelles à l'Amerique, que les vignes à la Loüiſiane, & que tout ce qu'on doit aux habitans des Indes Orientales, c'eſt le ſecret d'en tirer le ſuc, & d'en faire du ſucre.

Les Eſpagnols & les Portugais on fait du ſucre à la nouvelle Eſpagne & au Breſil, long tems avant que les autres Européens ſe fuſſent établis aux Antiſles. On peut ſans ſe tromper beaucoup, mettre l'époque des Sucreries Eſpagnoles & Portugaiſes, vers la fin de 1580. car avant ce tems ils n'avoient ſongé qu'à conquerir le pays, à découvrir les mines d'or & d'argent, à faire pêcher les perles, & à travailler au tabac; la culture des cannes à ſucre ſuivit celle du tabac; & comme cette derniere plante mange beaucoup le terrain, il fallut défricher de nouvelles terres pour la planter, & on employa à la culture des cannes à ſucre, celles qui devenoient de jour en jour trop maigres, pour produire du tabac.

Epoque des Sucreries Eſpagnoles.

Les François & les Anglois ne ſe ſont établis entre les deux tropiques qu'en l'année 1625. il s'eſt paſſé bien du tems avant qu'ils ayent été en état de penſer

à faire du sucre, ils ne s'appliquoient qu'au tabac, ensuite à l'indigo & au coton. Les Anglois furent les premiers en état de faire du sucre à S. Christophle: les histoires de leurs colonies marquent que ce fut en 1643. Les François de la même Isle ne furent pas long-tems sans les imiter. On n'en fit à la Guadeloupe qu'en 1648. sous la direction des Hollandois qui s'y refugierent après leur déroute du Bresil. On en fit à la Martinique un peu plus tard qu'à la Guadeloupe, & à la Barbade environ le même tems qu'à S. Christophle.

Epoque des Sucreries Françoises & Angloises.

Le nombre des sucreries s'augmente tous les jours dans les Isles, & la fabrique des sucres se perfectionne de plus en plus. Je vais donc en écrire ce qu'un travail assidu de dix années m'a donné de connoissance sur cette matiere.



DES CANNES
DE SUCRE.

LE roſeau ou canne de ſucre ne differe des roſeaux ordinaires qu'on trouve ſur les bords des étangs & en d'autres lieux marécageux, qu'en ce que la peau ou l'écorce de ces derniers eſt dure & ſeche, & leur pulpe ſans ſuc; au lieu que la peau des cannes de ſucre n'a jamais beaucoup de dureté, & que la matiere ſpongieuſe qu'elles renferment, eſt pleine de beaucoup de jus ou de ſuc, dont la douceur & l'abondance ſont proportionnées à la bonté du terrain où elles ſont plantées, à ſon expoſition au ſoleil, à la ſaiſon où on les coupe & à leur âge. Ces quatre circonſtances ſont les cauſes & les principes de leur hauteur, de leur groſſeur, de leur bonté, & de la facilité ou difficulté que l'on trouve à purifier & à cuire leur ſuc, & à le réduire en ſucre: de ſorte que ſuivant la qualité du terrain, les cannes ſont groſſes ou menuës, longues ou courtes; ſelon qu'elles ſont expoſées au ſoleil, elles ſont plus

Difference des cannes & des roſeaux.

Qualitez qu'elles doivent avoir.

ou moins ſucrées. La ſaiſon où on les coupe les remplit de plus ou de moins de ſuc ; & leur âge les rend plus ou moins propres à produire de bon ſucre. 1696.

Deſcription des cannes à ſucre.

La feüille de la canne eſt longue & étroite ; elle n'a qu'une nervûre qui la partage par le milieu dans toute ſa longueur. Cette nervûre eſt aſſez caſſante, quand la feüille eſt ſeche, mais quand elle eſt verte ou ſeulement amortie, elle eſt fort liante. Les deux côtez de la feüille ſont tranchans & comme armez de petites dents de ſcie preſque imperceptibles, qui coupent la peau quand on paſſe la main par deſſus à rebours. Les feüilles ne viennent ordinairement qu'à la tête de la canne ; celles qui ſortent aux differens nœuds où la canne s'eſt arrêtée en croiſſant, tombent auſſi-tôt que la canne eſt montée plus haut. C'eſt une marque que la canne eſt mauvaiſe, ou du moins qu'il s'en faut beaucoup qu'elle ſoit mûre, quand on en voit les nœuds garnis de feüilles. Celles qui ſont bonnes, n'ont qu'un bouquet de ſept ou huit feüilles à leur ſommet.

La canne n'eſt pas toute unie dans toute ſa longueur ; elle eſt partagée par des nœuds qui ſont l'origine & comme la naiſſance des feüilles. Ces nœuds ſont

1696. durs & ont très-peu de substance. Les deux parties de la canne qui sont separées par un nœud, ont communication par un vuide qui est au milieu du nœud, qui est rempli de la même matiere spongieuse que le reste de la canne, mais elle est plus pressée, plus dure, plus colorée; & quand on la mâche elle a plus de saveur que le reste, & semble plus mûre & plus cuite. Il n'y a aucune régle pour la distance que ces nœuds gardent entr'eux; plus le terrain est bon, plus ils sont éloignez les uns des autres, & plus par conséquent la canne contient de suc, parce que les nœuds en contiennent moins que le reste: de sorte que plus leur nombre est grand, & moins il se trouve de place pour le suc.

On a vû des cannes qui avoient vingt-quatre pieds de long, la tête étant coupée, & qui pesoient vingt-quatre livres, mais cela est extraordinaire. Ce n'est pas une marque de la bonté du suc que la canne renferme; c'est plutôt une preuve que le terrain est gras & aquatique, & qu'il produit abondamment un suc crud, très-peu sucré, plein d'eau, & qui par conséquent consume beaucoup de bois & de tems, sans rendre jamais beaucoup de sucre, ni fort bon.

Lorſque les cannes ont depuis ſept jusqu'à dix pieds de longueur ; qu'elles ont depuis dix juſqu'à quinze lignes de diamétre ; qu'elles ſont bien jaunes ; que leur peau eſt liſſe, ſeche & caſſante ; qu'elles ſont peſantes ; que leur moëlle eſt griſe, & même un peu brune, que leur ſuc eſt doux, gluant, & comme un peu cuit ; on peut dire qu'elles ſont dans leur perfection, & on peut aſſurer qu'on en tirera ſans beaucoup de peine, du ſucre très-beau & en abondance. 1696. Qualitez d'une canne parfaite.

La terre la plus propre pour porter des cannes, telles que je viens de dire, eſt celle qui eſt legere, ponceuſe & profonde, qui eſt aſſez en pente pour que l'eau de pluye ne s'y arrête pas, & qui eſt expoſée au ſoleil depuis qu'il ſe leve juſqu'à ce qu'il ſoit prêt de ſe coucher. Terrain propre pour les cannes.

Les terres graſſes & fortes produiſent des cannes grandes & fort groſſes, mais elles ſont preſque toujours vertes, pleines d'un ſuc aqueux & peu ſucré. Leur jus eſt gras ; il eſt difficile à purifier & à cuire ; & le ſucre qui en provient eſt toujours molaſſe, peu grené, & ſujet à ſe décuire & à devenir en marmelade ou en cendre.

Les terres qui n'ont pas de fond, & où les racines de la canne trouvent bien-

1696. tôt le tuf ou le roc, comme sont la plûpart des terres usées, des basses terres de la Martinique & de la Guadeloupe, ne produisent que de petites cannes, comme des rottins, pleines de nœuds; elles durent peu, parce que leur racine se seche & se brûle. Cependant lorsque ces terres ont de la pluye dans les premiers mois que les cannes sont plantées, & de tems en tems jusqu'à leur parfaite maturité; elles ne laissent pas de se remplir d'un très-bon suc, extrémement doux & gluant, mais il faut être habile pour en fabriquer de bon sucre, parce qu'étant presque cuit avant que d'être exprimé de la canne, on n'a pas le tems de le purger & de le clarifier, qu'il a déja toute la cuisson qui lui est necessaire; de sorte qu'on est obligé de mettre de l'eau dans les chaudieres, afin d'éloigner sa cuisson, & de donner le loisir à la lessive de dissoudre les immondices qui sont attachées au suc, & de les pousser en écume à la superficie.

Il faut faire cette manœuvre dès la premiere chaudiere, & observer de ne mettre jamais d'eau froide dans le jus qui a boüilli, parce que la froideur de l'eau fait conglutiner les ordures avec le grain qui commence à se former, & rend ainsi

ainsi le sucre gras, & absolument hors 1696.
d'état de pouvoir être blanchi.

Les terres basses, marécageuses, & qui sont comme de niveau avec le bord de la mer, comme sont celles de la grande terre, & des culs-de sac de la Guadeloupe, quelques endroits de la Martinique, & presque toutes les Isles Angloises & Hollandoises, excepté Saint Christophle, la Jamaïque & quelques autres lieux; toutes ces terres, dis-je, produisent de belles cannes, longues, grosses & pesantes; mais comme ces terres ne manquent jamais d'être salées & nitreuses, elles communiquent leur défaut aux cannes qu'elles portent, dont le sucre ne peut jamais devenir bien blanc. Son grain, qui dans les premiers jours qu'il est fait, est gros, clair & transparant, s'amolit peu à peu, se décuit & devient cendreux, ou comme en boüillie, & diminuë beaucoup, quand on vient à le fondre pour le raffiner.

Les terres rouges & fortes, comme sont celles qu'on trouve à la Cabesterre de la Martinique, depuis la riviere Rouge jusqu'à celle du cul de sac Robert, & à la Guadeloupe depuis la grande riviere de la Cabesterre, jusqu'à la riviere du Lezard, portent de belles cannes, lon-

1696. gues, grosses & pleines d'un suc assez sucré, quand on les coupe dans la bonne saison, c'est-à-dire, depuis le commencement de Janvier, jusqu'à la fin de Juillet. Il est vrai qu'elles sont dures à cuire; & si on néglige de les tenir bien nettes, ou qu'on les coupe hors de leur maturité, leur suc est verd & crud, & par conséquent difficile à dégraisser. Ce qu'elles ont de commode, c'est qu'elles peuvent durer vingt à trente ans sans avoir besoin d'être replantées, leurs rejettons étant aussi bons au bout de ce tems-là que la premiere fois qu'on les a coupées. Quand on employe ces cannes en sucre brut, elles rendent un sucre grené, capable de supporter la mer & le raffinage, & qui bien que gris, rend du sucre très-blanc, & en quantité. Je sçai par une longue experience que deux livres & un quart de sucre brut, fait à notre habitation du Fond Saint Jacques, rendent une livre de sucre raffiné, sans compter les sirops; ce qui est une preuve évidente de la bonté de ces sucres, & du grand profit que les raffineurs en peuvent tirer.

Les terres qui sont environnées de bois, ou qui sont dans les hauteurs des montagnes, sont fort sujettes aux pluyes,

1696.

aux grandes roſées, aux fraîcheurs de la nuit; & comme elles ne ſont gueres échauffées des rayons du ſoleil, elles ne produiſent que de groſſes cannes fort acqueuſes, vertes & ſucrées; leur ſuc eſt gras & crud, difficile à cuire & à dégraiſſer, & conſume beaucoup de tems & de bois. A cela près le ſucre qui en provient a du corps; ſon grain eſt gros, dur, conſerve ſa cuiſſon, & ſupporte très-bien le tranſport & le raffinage.

Toutes les terres en un mot qui ſont neuves, c'eſt-à-dire qui n'ont jamais été plantées ni ſemées, dans leſquelles on met des cannes auſſi-tôt qu'on a abbatu les arbres qui les couvroient, portent des cannes très-groſſes & en quantité, remplies de beaucoup de ſuc, mais gras, crud, peu ſucré, très-difficile à cuire & à purifier. Je me ſuis trouvé quelquefois dans ces circonſtances, & particulierement à la Guadeloupe, où ayant fait défricher une terre neuve, à plus d'une lieuë du bord de la mer, & l'ayant plantée en cannes, c'étoit quelque choſe de ſurprenant de voir le nombre, la groſſeur & la hauteur de ces cannes, lorſqu'elles n'avoient encore que ſix mois; cependant je les fis couper à cet âge, & après que j'eus retiré ce

Ce qu'on doit faire des cannes plantées dans une terre neuve.

1696. dont j'avois besoin pour planter, je fis faire de l'eau-de-vie du reste, & je fis mettre le feu au terrain pour consumer les pailles, dont la pourriture n'auroit servi qu'à augmenter la graisse de la terre. Quatorze mois après cette coupe, je fis employer en sucre blanc les rejettons qui étoient crûs, dont la bonté répondit parfaitement à la beauté qui ne pouvoit être plus grande. J'ai compté jusqu'à soixante-sept rejettons sur une seule souche; leur longueur étoit depuis dix jusqu'à dix-sept pieds, & leur diamétre d'un pouce jusqu'à vingt lignes : de maniere que je les faisois charger tout entiers dans les charettes ou cabroüets, sans les amarer, comme si c'eût été des perches. Elles produisirent en abondance le plus beau sucre qui eut encore paru dans le quartier, quoiqu'il soit en réputation de faire le plus beau qui se fabrique dans les Isles. J'ai fait la même chose à la Martinique, & je m'en suis toujours bien trouvé; ainsi que ceux à qui je l'ai conseillé. Il est vrai qu'on avoit d'abord un peu de répugnance à suivre mon conseil, parce qu'on regardoit comme une perte évidente la coupe de ces cannes. Mais quand on considére la chose de plus près, il est aisé de voir que le profit y est très-

clair & très-conſidérable; premierement, 1696.
parce que les cannes plantées dans une terre neuve, ne peuvent être mûres qu'à dix-huit ou vingt mois. Or les ayant coupées à ſix mois, & les recoupant quatorze ou quinze mois après, ce ne ſont tout au plus que deux mois de difference ou de retardement, qui ne doivent pas entrer en paralelle avec le profit que l'on trouve à faire de bon ſucre & en quantité, au lieu du mauvais que l'on auroit fait avec bien de la peine, & en conſumant une infinité de bois.

En ſecond lieu, les cannes que l'on coupe à ſix mois ne ſont pas entierement perduës; on s'en ſert à faire de l'eau-de-vie, qui eſt une très-bonne marchandiſe, & à replanter d'autres terrains, à quoi elles ſont bien plus propres que d'autres cannes, à cauſe de leur groſſeur, & de la force de leur ſuc qui eſt en plus grande quantité.

Et en troiſiéme lieu, on dégraiſſe la terre, & on la rend dès cette premiere coupe, propre à produire de bonnes cannes, ce qu'on ne feroit peut-être pas en cinq ou ſix autres coupes, parce que les feüilles dont les cannes ſe dépoüillent à meſure qu'elles croiſſent, ſe pourriſſent avant qu'on les coupe, & engraiſſent de

1696. nouveau une terre que l'on a intérêt de dégraisser.

Préparation de la terre pour planter les cannes.

Avant que de planter les cannes, il faut soigneusement nettoyer la terre où l'on veut les mettre. Il ne suffit pas de couper les liannes que l'on y trouve; il faut les arracher entierement, parce que ces mauvaises plantes pullulent beaucoup, s'attachent aux cannes, les couvrent & les abbattent. A l'égard des souches des arbres, il n'est pas necessaire de prendre cette peine, à moins que ce ne soit des bois mols, dont les souches poussent des rejettons; il faut arracher celles-ci, ou les brûler d'une maniere à secher entierement toute l'humidité qu'elles renferment, qui serviroit à les faire pousser.

Il faut partager le terrain que l'on veut planter en cannes.

La terre étant bien nette, si elle est unie ou en pente très-douce, le meileur parti qu'on puisse prendre est de la partager en quarré, de cent pas quarrez chacun, & laisser entre les quarrez un chemin de dix-huit pieds de large, pour le passage des cabroüets ou charettes, qui vont chercher les cannes, à mesure qu'on les coupe pour les porter au moulin.

Premiere raison.

Plusieurs raisons m'ont porté à partager ainsi mon terrain, toutes les fois que je l'ai pû faire. La premiere, que ces sé-

parations du terrain en plusieurs piéces, 1696.
empêchent que le feu qui seroit allumé dans un quarré, ne se communique aux autres, parce que ne trouvant point de matieres dans ces chemins, par le moyen desquelles il puisse joindre le quarré voisin, il est forcé de s'arrêter; & quand même le vent l'y porteroit, on auroit toujours plus de tems qu'il n'en faut pour y remedier.

La seconde raison est pour empêcher les cabroüets d'entrer dans les pieces de cannes, comme ils font pour y charger les cannes qu'ils portent au moulin. Rien n'est plus pernicieux, & ne détruit tant les cannes que les pieds des bœufs & les roües des charettes, qui passent sur les souches, dont on vient de couper les rejettons, sur tout quand il pleut & lorsque la terre est molle. On voit par experience qu'on est obligé de planter des cannes dans les routes que les cabroüets ont faites, & que ces cannes ne venant pas aussi vîte que les rejettons qui poussent d'une souche qui a ses racines, elles se trouvent suffoquées par celles qui sont auprès d'elles, qui croissant plus vîte, leur dérobent l'air, & les font mourir; d'où il arrive que les pieces de cannes se dégarnissent & deperissent tout à fait par

Seconde raison.

1696. ces chemins que l'on fait tout au travers, ſans diſcretion & ſans jugement; au lieu que la piéce n'ayant que cent pas en quarré, il eſt aiſé de porter les paquets de cannes au bord du chemin, puiſque du milieu de la piece juſqu'au chemin, il ne peut y avoir que cinquante pas, ce qui n'eſt pas une fatigue conſidérable, eu égard à l'avantage que l'on trouve d'avoir toujours ſes cannes en bon état, & n'être pas obligé de les replanter ſans ceſſe.

Troiſiéme raiſon.

La troiſiéme raiſon eſt, que le maître peut plus facilement viſiter le travail de ſes gens, & voir ſi les Commandeurs & les Négres ne le trompent point, comme ils ne manquent gueres de faire, quand ils en trouvent l'occaſion, ſe contentant de ſarcler & de rechauſſer les cannes qui ſont ſur les bords des chemins, pendant que le milieu où la vûë ne peut pénétrer, & où l'on ne peut pas aller, demeure négligé, plein d'herbes, de liannes & de vuides, ce qui attire avec le tems, le dépériſſement total des cannes.

Quatriéme raiſon.

Une quatriéme raiſon eſt, l'embelliſſement d'une habitation, où tout homme de bon ſens ne doit pas négliger d'y procurer le plaiſir, quand il peut être

joint avec l'utile ; car on peut planter le 1696.
long des chemins des pois d'Angole ou des pois de ſept ans, qui ſont des arbriſſeaux fort agréables & fort utiles, qui forment des allées & des promenades. L'habitation de Monſieur de Rochefort au petit cul-de-ſac de la Guadeloupe, étoit toute partagée de cette maniere. Je l'ai pratiqué dans tous les endroits où le terrain me l'a permis.

Lorſqu'on ne veut pas laiſſer inutile toute la largeur de ces chemins, on ſe contente de laiſſer un petit ſentier de chaque côté, pour pouvoir viſiter le travail & pour cueillir les pois ; & on plante tout le reſte en manioc ou en patates, ſelon le beſoin que l'on a de l'un ou des autres ; obſervant ſeulement de ne planter que du manioc blanc ou du manioc d'ozier, afin qu'il ſoit mûr, & en état d'être arraché, avant qu'on vienne à couper les cannes.

Quoique les cannes ſoient plantées ſur des mornes, ou dans des revers de coſtieres, trop droites pour s'y aller promener, il ne faut pas négliger ce partage, pour les trois premieres raiſons que j'ai marquées ci-deſſus. Il faut ſeulement obſerver de faire ces chemins dans les endroits les plus commodes pour le charoi.

1696. Le terrain étant ainsi partagé, il faut l'aligner, c'est à-dire qu'il faut étendre une corde de toute la longueur du terrain, & marquer avec la pointe d'un piquet sur la terre, le trait de la corde, afin de planter les cannes en droite ligne; selon la bonté de la terre on fait les rangs plus ou moins éloignez les uns des autres. Quand elle est tout-à-fait bonne, on peut laisser trois pieds & demi de distance d'un rang à l'autre en tous sens. Mais quand la terre est maigre & usée, & qu'on est obligé de replanter tous les deux ans, il suffit de laisser deux pieds en tous sens, entre chaque rang.

Il est bon de planter les cannes au cordeau.

Cette maniere de disposer la terre consomme un peu plus de tems que quand on fait les rangs & les fosses à l'avanture & sans regle; mais elle a cela de commode, que les cannes étant plantées à la ligne, sont plus faciles à sarcler, parce qu'en disposant les Négres entre les rangs, ils voyent mieux les herbes & les liannes, il leur est plus facile de découvrir les serpens qui ne sont que trop communs à la Martinique, & de s'en garantir. Le Maître ou son Commandeur, voit d'un bout à l'autre d'une piéce de cannes ce qu'il y a à faire, comment les Négres travaillent, & s'ils ne

1696.

quittent point le travail pour dormir ; ce qui n'eſt pas aiſé à obſerver, quand les touffes de cannes ſont pêle mêle, parce qu'elles ſe cachent les unes les autres, & cachent en même tems les défauts du travail & des ouvriers. D'ailleurs quand les Négres ſont une fois accoûtumez à cette maniere, ils la pratiquent auſſi aiſément & auſſi promptement que l'autre. Je l'ai fait pratiquer par tout, où j'ai fait travailler, & je m'en ſuis toujours bien trouvé.

Maniere de planter les cannes.

Après que le terrain eſt aligné, on diſpoſe un Négre ou une Négreſſe vis-à-vis de chaque ligne. On marque ſur le manche de leur hoüe, la diſtance qu'ils doivent laiſſer entre chaque foſſe qu'ils doivent faire, & on commence le travail. Chaque foſſe doit être de quinze à vingt pouces de long, de la largeur de la hoüe, qui eſt pour l'ordinaire de quatre à cinq pouces, & la profondeur n'excede jamais ſept à huit pouces. A meſure que les Négres qui font les foſſes avancent chacun ſur ſa ligne, quelques jeunes Négres ou autres qui ne ſont pas capables d'un plus grand travail, les ſuivent & jettent dans chaque foſſe deux morceaux de canne de quinze à dix-huit pouces de long. Ces ſemeurs, pour me ſervir de ce terme, ſont ſuivis d'au-

1696. tres Négres avec des hoües qui ajustent les deux morceaux de canne l'un à côté de l'autre, de sorte que le bout qui vient du côté de la tête de la canne, soit hors de la terre de trois pouces, & que le bout de l'autre morceau fasse le même effet à l'extrêmité opposée : après quoi ils emplissent la fosse de la terre qui en a été tirée.

Les morceaux de canne que l'on met en terre, se mettent ordinairement à la tête de la canne, un peu au dessous de la naissance des feüilles ; on leur donne quinze à dix huit pouces de long. Plus ils ont de nœuds ou de bourgeons, ou comme on parle aux Isles, plus ils ont d'yeux, & plus on peut esperer qu'ils pousseront de rejettons & prendront plus promptement racine.

Conditions sous lesquelles les voisins se donnent des Cannes pour planter.

Les voisins ne se refusent jamais les uns aux autres des cannes pour planter. Mais comme il faut du tems pour couper les bouts des cannes, & pour les amarrer en paquets, celui qui en a besoin, envoye ses Negres chez le voisin qui les lui donne, afin qu'ils aident aux siens à couper les cannes pour le moulin, & à accommoder les têtes pour planter. Je n'ai jamais voulu avoir cette obligation à personne, quoique je ne refusasse

1696.

pas de rendre ce ſervice à ceux qui me le demandoient ; mais quand j'avois beſoin de plan, je faiſois couper une piéce de cannes, étant perſuadé que les têtes de cannes plantées, ne produiſent jamais d'auſſi belles cannes que les tronçons que l'on coupe dans le corps de la canne, qui ayant plus de ſuc & de ſéve, ont par conſéquent plus de force, pour pouſſer des racines & des rejettons gros & vigoureux.

Tems propre pour planter.

Le tems propre pour planter eſt la ſaiſon des pluyes, depuis ſon commencement juſqu'à ſes deux tiers. La raiſon en eſt ſi évidente, qu'elle n a pas beſoin de démonſtration ; car pour lors la terre étant molle & imbibée d'eau, les racines & les germes que le plan pouſſe, entrent facilement, & l'humidité les fait croître, & leur fournit toute la nourriture dont ils ont beſoin ; au lieu que ſi on plante dans un tems ſec, la terre qui eſt aride & comme brûlée, attire & conſume tout le ſuc qui eſt dans le plan, qui en peu de tems devient auſſi ſec que ſi on l'avoit mis dans un four. C'eſt à ces differences de ſaiſons qu'on ne ſçauroit aſſez prendre garde, & de qui dépendent les bons & les mauvais ſucres des cannes.

1696. Au bout de cinq ou six jours que le plan est en terre, on le voit lever & pousser; & suivant la bonté du plan, du terrain & de la saison, on le voit produire à vûe d'œil des feüilles & des rejettons. C'est alors qu'il ne faut pas négliger de sarcler les herbes & les liannes, qui ne manquent jamais de venir en abondance dans des terres nouvelles, ou dans celles qui sont nettes & humides. C'est en cela principalement que consiste la culture des cannes. Si elles sont seules à profiter du suc de la terre, elles croissent & grossissent en perfection; mais si elles sont accompagnées d'herbes ou de liannes, elles viennent petites & comme avortées, parce que les mauvaises herbes ont consumé toute la graisse de la terre. Sur toutes choses il ne faut jamais laisser grener les herbes, parce que dès que les graines peuvent être emportées par le vent, elles se répandent par tout, & gâtent toute une terre.

Il faut avoir un extrême soin des cannes jusqu'à ce qu'elles couvrent toute la terre aux environs d'elles, & qu'elles étouffent les herbes qui pourroient naître. Les liannes sont encore plus à craindre, parce qu'elles s'attachent aux cannes, s'élevent par dessus & les suffo-

1696.

quent ; de maniere qu'il ne ſuffit pas de les couper avec la hoüe, il faut en arracher les racines, & les emporter hors de la piece, car pour peu qu'on en laiſſe à terre, elles reprennent & pullulent extraordinairement.

Lorſque les cannes ont été ſarclées deux ou trois fois ſelon le beſoin dans les commencemens qu'elles ont été plantées ou coupées, on les laiſſe en repos juſqu'à l'âge de cinq ou ſix mois. Pour lors on leur donne la derniere façon en faiſant paſſer les Négres dans les rangs pour en arracher & emporter les herbes & les liannes qui pourroient être crûes, malgré les ſoins qu'on s'étoit donnez pour les empêcher : après quoi on ne touche plus aux cannes juſqu'à leur parfaite maturité.

Tems où âge que doivent avoir les Cannes pour être coupées.

Ce terme ne peut avoir de régle fixe, & c'eſt en cela que la plûpart des habitans ſe trompent. Ils s'imaginent que quand il y a quatorze ou quinze mois qu'une piece de cannes a été coupée, elle eſt en état de l'être encore une autre fois; ſur ce fondement ils la coupent, & il en arrive que ces cannes n'étant pas mûres, ne donnent qu'un ſuc gras, verd & difficile à purifier & à cuire. Cet inconvenient que j'avois remarqué chez mes

1696. voisins avant que d'être chargé du soin de nos biens, me fit faire différentes réflexions. J'avois vû une année qu'une piéce de cannes avoit fait le plus beau sucre qu'on pouvoit souhaiter, & je remarquai l'année suivante que les mêmes cannes faites par les mêmes ouvriers ne produisirent que du sucre très-médiocre. J'en parlai à quelques rafineurs qui me dirent que les cannes étoient comme les autres plantes, & comme les arbres dont les fruits ne sont pas toujours de la même bonté. Cette réponse ne me contentant pas, je cherchai quelle pourroit être la cause de ce changement, & il ne me parut point qu'il pût y en avoir d'autre que le défaut de maturité. Quand je fus en état de rectifier mon sentiment par l'expérience, j'y travaillai avec soin. Je fis couper & cuire le suc de plusieurs sortes de cannes de differens âges, & je me confirmai dans mon sentiment par les divers essais que je fis. Je remarquai qu'il étoit plus difficile de faire de bon sucre avec des cannes qui ne sont pas encore arrivées à leur maturité qu'avec celles qui l'ont passée de beaucoup, parce qu'à celles-ci il y a un remede qui ne convient point aux premieres, qui est de ne pas employer la vieille canne, c'est-

à-dire, celle qui après avoir fleché & 1696.
fleuri s'est renversée par terre, où elle s'est attachée par des filamens comme par autant de racines; mais d'employer seulement les rejettons qu'elle a poussez de tous ses nœuds. Cette précaution ne se doit pourtant prendre que pour la fabrique du sucre blanc; car pour le sucre brut, les vieilles cannes y sont également bonnes & font un bon grain, & cela suffit: Mais les cannes prises avant leur maturité ne sont bonnes à rien, elles n'ont qu'ún sucre crû & gras, semblable à un mauvais chile indigeste, qui ne peut se changer en grain, ni être purifié.

Il faut donc observer, avant que de couper les cannes, quel est leur degré de perfection & de maturité, plûtôt que leur âge, parce que les cannes qui ont été coupées en Janvier, ont eu à essuyer toute la chaleur & toute l'aridité de la saison séche qui dure jusques bien avant dans le mois de Juillet, ce qui les a arrêtées pendant la plus grande partie de tout ce tems-là, où faute d'humidité elles n'ont pû produire que de foibles rejettons. Il ne faut donc pas compter leur âge du tems qu'elles ont commencé à pousser vigoureusement, & qu'elles n'ont plus été arrêtées ou retardées. Il est

1696. vrai que dès qu'elles sont coupées, elles poussent des bourgeons & des rejettons : mais on doit regarder ces foibles productions comme le reste du suc ou de la séve qui étoit en mouvement pour nourrir & pour augmenter toute la canne quand elle étoit entiere, qu'il continuë lorsqu'elle a été coupée, & qu'il continueroit aussi vivement & aussi regulierement, si la terre qui enferme la racine & qui la nourrit, se trouvoit défenduë des ardeurs du soleil, & humectée par les pluyes, ou par les rosées abondantes; au lieu que n'étant plus couverte par les feüilles, la chaleur l'a pénétrée, a desseché son humidité, & lui a ôté le moyen d'entretenir ou de pousser ses rejettons. Je sçai que les pailles, c'est-à-dire les feüilles qu'on laisse sur le lieu, après que les cannes sont coupées, servent à deffendre la souche des ardeurs du soleil; mais il faut avouer que ce secours est bien foible & de peu de durée : supposé même qu'on n'enleve pas ces pailles pour les brûler sous les chaudieres, comme il se pratique en une infinité de sucreries, en moins de deux ou trois jours elles sont seches & retirées d'une maniere à ne pouvoir pas empêcher le moindre rayon du soleil; & tout le ser-

vice qu'on a dû en attendre, a été d'empêcher pendant ces deux ou trois jours, que la chaleur n'ait agi directement sur l'endroit de la canne qui venoit d'être coupé, qui auroit pû consumer absolument toute la moëlle & toute l'humidité qui y restoit, d'où seroit infailliblement suivie la perte de toute la souche. 1696.

Mais les cannes qui sont coupées sur la fin de la secheresse, c'est-à-dire, dans les mois de Juin & de Juillet, reçoivent le secours des pluyes qui humectent la terre & qui la rafraîchissent presque aussi-tôt qu'elles en ont besoin, qui donnent à la souche le moyen de fournir toute la séve & tout le suc necessaires pour pousser & pour nourrir les rejettons. De là vient que dans les mois de Septembre & d'Octobre on voit les cannes coupées en Juin & Juillet aussi grandes & aussi fournies que celles qui ont été coupées en Janvier & Février. Or comme ce seroit une erreur en voyant ces cannes, de dire qu'elles ont été coupées en un même tems, c'en seroit aussi une autre de dire que les premieres coupées sont en état de l'être une autre fois, parce qu'il y auroit quatorze ou quinze mois qu'elles l'auroient été, ou de dire que les dernieres coupées, sont

1696. dans leur perfection, parce qu'elles sont aussi hautes & aussi grandes que les premieres, quoiqu'elles ayent six mois moins. Il est donc du devoir d'un Sucrier ou d'un Rafineur, de n'employer les cannes qu'après les avoir goûtées, & après les avoir exactement visitées. Je ne dis pas seulement sur les bords de la piece, où le soleil donnant sans obstacle, a pû les faire mûrir plutôt; mais dans le centre & en differens endroits où l'ombrage qu'elles se font les unes aux autres, empêche le soleil d'agir aussi vivement que sur les bords. Quand après ces recherches & ces examens, il reste encore quelque doute, on doit faire une petite épreuve, quand ce ne seroit que dans un chaudron, afin de ne pas entamer une piece de cannes, & pour ne pas être ensuite obligé d'en entamer une autre, ce qui ne se peut faire sans un notable préjudice de l'habitation, parce que dès qu'une piéce de cannes est entamée, les rats y viennent plus volontiers qu'à celles qui sont entieres, dont n'ayant pas goûté ils ne se portent pas si facilement à les entamer, à moins qu'elles ne soient couchées par terre, comme il arrive quand les coups de vent les renversent, ou quand la négligence

à les ſarcler, les a laiſſées environner 1696.
d'herbes & de liannes qui les ont ſuffoquées, & qui les ont fait pancher peu à peu, & qui enfin les ont renverſées par terre. Car dans cette ſituation, les rats les attaquent plus facilement, parce qu'ils ſe mettent deſſus, & tenant la canne avec leurs pattes, ils rongent plus commodément la rondeur de la ſuperficie, que quand elle eſt droite, à cauſe qu'ils ſont alors obligez de ſe dreſſer ſur leurs pieds de derriere, & de ronger de côté. Il faut donc conclure que le tems de couper les cannes ne doit pas ſe compter de celui de leur coupe, mais de celui de leur maturité, ſans s'arrêter à autre choſe.

On doit empêcher les Négres de manger les rats.

Entre les ſoins que l'on doit prendre des cannes, celui d'avoir un preneur ou un chaſſeur de rats, ne doit pas être négligé. On donne ordinairement cet emploi à quelque Négre fidéle & diligent, mais qui n'eſt pas capable d'un plus grand travail. On l'oblige d'apporter tous les matins les rats qu'il a trouvez dans ſes attrapes, & afin de l'encourager on lui donne quelque petite recompenſe. Je donnois à celui de notre habitation deux ſols ſix deniers de chaque douzaine: mais je voulois avoir les rats tout en-

1696 tiers, parce que je sçavois que le chasseur les vendoit aux Négres de l'habitation ausquels je ne voulois pas permettre d'user de cette viande, sçachant parfaitement que l'usage trop fréquent des rats, des serpens & des lezards, subtilise tellement le sang qu'il fait à la fin tomber en phtisie. Il y a des habitans qui se contentent que le preneur de rats leur en apporte les queües ou les têtes. C'est une mauvaise methode, parce que les preneurs voisins s'accordent ensemble, & portent les queües d'un côté & les têtes de l'autre, afin de profiter de la recompense que les maîtres donnent, sans se mettre beaucoup en peine de tendre les attrapes. Pour éviter cet inconvenient, il est bon que les voisins s'accordent, & qu'ils se fassent apporter les rats tout entiers, & les fassent enterrer sur le champ dans un lieu où il ne soit pas facile au preneur, ou aux autres Négres de les aller dérober, ou pour les manger, ou pour les vendre : par ce moyen ils éviteront d'être trompez par leurs chasseurs, ils empêcheront leurs Négres & ceux de leurs voisins de se servir de cette mauvaise nourriture, & ils tiendront leurs chasseurs allertes & diligens, ou par l'esperance de la recom-

On doit avoir un preneur de rats dans chaque habitation.

pense, ou par la crainte du châtiment : 1696.
quoique le premier motif m'ait toûjours semblé le meilleur & le plus convenable, ayant toujours eu pour maxime de faire faire plutôt par la douceur & par une petite recompense, ce que j'aurois pû faire exécuter par la rigueur & par le châtiment.

Panier pour prendre les rats.

L'instrument dont on se sert pour prendre les rats, est fort simple. Ce n'est qu'un petit panier fait en cône, de sept à huit pouces de long, sur trois pouces ou environ de diamétre à son ouverture : on le fait de mibi ou de petites liannes grises refenduës. Il y a à sa pointe une verge ou baguette assez roide qui y est entée, longue de deux pieds & demi à trois pieds ; au bout de la baguette est attachée une petite ficelle de pite ou de mahot, bien filée & bien torse, de moindre longueur qu'elle : on passe l'extrêmité de cette ficelle, ajustée en nœud coulant, entre le second & le troisiéme tour de la lianne qui compose le panier, & on l'y fait tenir bien tenduë avec deux petits bâtons coupez en quatre de chifre. On met dans le fond du panier quelque morceau de manioc ou de crabe roti, dont l'odeur se répandant au loin, attire les rats, qui entrant dans le panier ne

1696. peuvent manquer de faire remuer les petits bâtons qui tiennent la ficelle tenduë, qui se débande aussi tôt par le ressort que fait la baguette, & le rat se trouve pris dans le nœud coulant, & étouffé contre le panier.

Selon la grandeur de l'habitation ou la quantité des rats, on employe un ou deux Négres à cette chasse. Ils ont soin de tendre leurs attrapes sur le soir, & de les mettre en differens endroits, non seulement au bord, mais aussi dans le milieu des cannes; & pour reconnoître les lieux où ils en ont mis, ils font un nœud à la tige de la canne, au pied de laquelle ils ont mis le panier. Il est du devoir du Commandeur de voir si les nœuds qui sont aux cannes sont garnies d'attrapes, si les paniers sont en bon état & fournis d'amorce; & d'avertir les chasseurs des endroits où il a remarqué que les rats font du dommage, sur tout aux lizieres des bois, aux endroits qui sont proche des cases des Négres ou des ravines, & à côté des piéces de cannes que l'on a brûlées dans l'habitation, ou chez les voisins. Comme ces chasseurs sont exempts de tout autre travail, on les oblige de se pourvoir de crabes pour amorcer leurs attrapes, & de liannes

pour

pour entretenir leurs paniers, & pour 1696.
accomoder les barrieres, conjointement avec les cabrouettiers, quand ils en ont le tems. Surquoi il ne faut pas toujours les en croire à leur parole, mais veiller soigneusement sur leur travail & sur l'emploi qu'ils font de leur tems.

Le nombre des paniers se régle selon la quantité des rats dont on est incommodé, non seulement dans les cannes, mais encore dans le manioc, dans le mil, dans les cacoyeres & en d'autres endroits, où il ne faut pas négliger de mettre des attrapes, parce que ces animaux multiplient infiniment; & ils ont cela d'incommode à la Martinique, qu'ils attirent les serpens dans les lieux où ils s'assemblent, parce que les serpens s'en nourrissent, & imitent même leur cri pour les faire venir: mais cela n'est pas capable de les détruire, parce que le serpent ne digerant ce qu'il a avalé que par la corruption & par la dissolution de l'animal même, il est assez long-tems sans avoir besoin de nourriture, quand il a deux ou trois rats dans le corps.

On s'étonnera peut-être pourquoi on n'entretient pas des chats pour détruire les rats: surquoi il faut sçavoir que les Négres sont autant ennemis des chats

Les chats ne valent rien aux Isles.

1696. que les chats le sont des rats. Il n'y a rien qu'ils ne fassent pour les attraper & pour les manger. D'ailleurs il semble que les chats se sentent de la douceur du climat, qui porte à l'indolence & à la faineantise : comme ils trouvent assez d'anolis pour se nourrir & pour se divertir à leur chasse, ils s'en contentent & ne touchent point aux rats. On éleve en leur place des chiens qui font merveille à poursuivre & à prendre les rats. Au reste les cannes ratées, c'est à dire celles qui ont été entamées par les rats, s'aigrissent presque aussi-tôt ; le dedans devient noirâtre ; elles sont absolument inutiles à faire du sucre, & ne peuvent servir tout au plus qu'à faire de l'eau-de-vie.

On voit par ce que je viens de dire ci-devant, l'attention qu'on doit avoir pour la culture des cannes, & combien importe de les garantir des rats ; mais il faut encore avoir un très-grand soin qu'elles ne soient point ravagées par les chevaux, les bœufs, les moutons, les cabrittes & par les cochons, & même par les Négres qui y font souvent de grands degats, soit pour eux, soit pour donner à leurs cochons quand on leur permet d'en nourrir.

A propos des Négres & des cochons,

je me ſouviens de deux avantures, qui m'arriverent, l'une à la Martinique, & l'autre à la Guadeloupe, où les cannes de nos habitations étoient en proye depuis pluſieurs années aux Négres & aux cochons, avec un dommage ſi conſidérable, qu'on trouvoit ſouvent des piéces de cannes abſolument ruinées. 1696.

Nous avions une trop proche voiſine au fond Saint Jacques, qui nourriſſoit quantité de cochons à nos dépens. Elle ne ſe contentoit pas d'un canton de cannes qu'on lui avoit abandonné par pure honnêteté, & des têtes qu'on lui laiſſoit prendre à diſcretion, quand on faiſoit du ſucre: elle avoit la malice de faire ſortir la nuit ſes cochons du parc où ils étoient enfermez, d'où ils alloient dans nos cannes qui étoient à la liziere de ſa ſavanne; ils y paſſoient toute la nuit, & le matin ils revenoient chez elle au ſon d'un cors ou d'un lambis avec quoi on les rappelloit. Mes prédeceſſeurs avoient fait tout leur poſſible pour reprimer cette licence, ſans en pouvoir venir à bout. Je ne manquai pas de faire la même choſe dès que je fus Syndic, pour l'obliger à retenir ſes cochons. Je la preſſai du côté de ſa conſcience, & voyant que cela ne produiſoit aucun effet, je me ſer-

Hiſtoire de la veuve la Pomeraye.

1966. vis du droit commun qu'ont tous les habitans de faire tuer les cochons de leurs voisins qu'ils trouvent dans leurs terres, & prennent pour eux la tête pour le prix de la poudre & du plomb que l'on a employé à les tuer. Le remede fit son effet pendant quelques jours; elle retint ses cochons; mais voyant qu'ils maigrissoient dans son parc, parce que ces animaux aiment fort à courir, elle recommença à les laisser aller dans nos cannes. Je recommençai à faire tuer, & sur tout les truyes, afin de me délivrer au plutôt de ces fâcheux voisins. Ce manége dura un an; à la fin je me mis en colere, & je résolus d'employer un remede plus violent. Je désistai de faire tuer les cochons; mais je fis faire un chemin dans une de nos pieces de cannes qui étoit à côté de la cacaotiere de cette bonne voisine: & quand on m'avertissoit qu'il y avoit des cochons dans les cannes, je les faisois compter, & aussi tôt j'envoyois autant de bœufs par le chemin que j'avois fait faire dans sa cacaotiere. On peut aisément s'imaginer le dommage qu'ils y faisoient. Notre voisine ne manquoit pas de venir s'en plaindre, & le faisoit quelquefois avec beaucoup d'emportement. Je ne manquois pas aussi de lui

faire des excuses de la négligence de mes 1696. gens, & la payant de mêmes paroles dont elle m'avoit souvent payé, je lui disois qu'entre voisins il ne falloit pas regarder de si près, & qu'il falloit souffrir quelque chose les uns des autres. A la fin elle comprit que mes bœufs se trouvant toujours en nombre égal à celui de ses cochons, ce n'étoit pas le hazard qui les conduisoit, & que si cela duroit, sa cacaotiere seroit bien-tôt ruinée. Elle vint enfin me demander la paix, & me promit de retenir ses cochons, & moi je l'assurai que nos bœufs n'entreroient jamais chez elle que par les chemins que ses cochons leur ouvriroient. Ce fut ainsi que je me délivrai de ces visites ruineuses.

Autre histoire sur le même sujet.

L'autre avanture m'arriva à la Guadeloupe. Je remarquai dès que je fus chargé du soin de nos biens, que les cannes que nous avions auprès du chemin par où les Négres alloient à la montagne des diables, étoient entierement ruinées par le passage de ces chasseurs, qui ne manquoient pas d'emporter avec eux leur provision de cannes, & d'en manger à discretion à leur retour. Je les avertis de ne plus toucher aux cannes, ou que je leur interdirois le chemin.

1696. Mais comme je ſçavois que ç'auroit été un procès que j'aurois eu peine à gagner, parce que la chaſſe étant libre à tout le monde, le chemin pour y aller doit l'être auſſi ; je penſai à un autre expédient. Je fis épier quand il ſeroit paſſé un bon nombre de chaſſeurs, & je mis en embuſcade une trentaine de nos Négres le long du bois dans un paſſage eſcarpé, qu'on appelle le détroit, & je me poſtai au commencement des cannes, à l'heure que les chaſſeurs devoient revenir de la montagne. J'avois donné ordre aux Négres embuſqués de ne ſe point découvrir que quand ils entendroient le ſignal, que je leur en donnerois par un coup de ſifflet, & de ſortir alors & de prendre les chaſſeurs qu'ils trouveroient devant eux, en prenant ſur tout bien garde qu'il n'en échapât aucun. Les prémiers qui ſortirent du bois ne s'épouvanterent pas me voyant tout ſeul. J'en appellai deux qui vinrent à moi, deſquels ayant apris le nombre des chaſſeurs, & qu'ils ſe ſuivoient tous à la file, je ſifflai, & auſſitôt mes gens embuſqués parurent, & en prirent dix-huit. Je les interrogeai en particulier les uns après les autres ; ils ſe convainquirent tous les uns les autres, d'avoir dérobé des cannes pluſieurs fois,

& d'être entrez dans le milieu des pieces, 1696.
afin que leur larcin fut plus caché, pour réparation de quoi je leur fis diſtribuer à chacun cinquante à ſoixante coups de foüet, avec confiſcation des diables pour les frais de la juſtice. Cette exécution fit grand bruit dans le quartier. Les maîtres des Négres ſe plaignirent que je voulois empêcher la chaſſe des diables, empêchant ainſi le paſſage pour aller à la montagne. Ils demandoient la reſtitution des diables confiſquez, puiſque j'avois fait foüetter leurs Négres, & que je ne m'oppoſaſſe plus à l'avantage que l'on retiroit de cette chaſſe. Le Gouverneur à qui ils avoient porté leur plainte, & qui étoit du nombre des intereſſez, parce que deux de ſes Négres avoient été de celui des fuſtigez, m'en parla d'une maniere à me faire croire qu'il trouvoit fort juſtes les demandes des plaignans. Je le priai de ſe ſouvenir des plaintes que je lui avois faites pluſieurs fois des deſordres de ces chaſſeurs : & comme je vis qu'il inſiſtoit beaucoup ſur la liberté de la chaſſe qu'il ſembloit que je voulois ôter, je lui répondis que ce n'étoit point du tout mon deſſein ; que le paſſage ſeroit toujours ouvert, & les foüets toûjours préparez pour ceux qui

1696. endommageroient les cannes ; & qu'à l'égard de la restitution des diables, je croyois n'y point être obligé, parce qu'il y avoit deux choses dans le peché, la coulpe & la peine, ausquelles j'avois remedié par la confiscation & par les coups de foüet. L'affaire se passa ainsi en raillerie, & les Négres chercherent un autre chemin pour aller à la chasse aux diables : ainsi ils conserverent nos cannes, & m'épargnerent la peine de les faire foüeter. Je reviens à mon sujet.

Quand il faut replanter les cannes.

Lorsque les cannes sont bien entretenuës, elles durent sans avoir besoin d'être replantées, selon que le terrain est bon & profond. Celles qui sont dans des terres maigres, usées & de peu de profondeur, veulent être replantées après la seconde coupe ; car d'attendre à la troisiéme, on n'y trouveroit pas son compte, ce ne seroit que de petits rejettons grillez, pleins de nœuds, & presque sans suc.

Les terres neuves, grasses & fortes, fournissent abondamment de la nourriture aux souches, & les entretiennent pendant quinze & vingt ans & plus, sans qu'on s'apperçoive d'aucune diminution, ni dans l'abondance, ni dans la bonté, ni dans la grandeur, ni dans la grosseur

des rejettons : au contraire plus les ſouches vieilliſſent, plus elles s'étendent, & conduiſent plutôt leurs rejettons à une parfaite maturité, pourvû qu'on ait ſoin de rechauſſer les ſouches, quand à force d'être coupées, & d'avoir produit, elles ſe trouvent beaucoup hors de terre, ou lorſque quelque arvalaiſſe d'eau, ou quelque autre accident les a dégradées.

On appelle rechauſſer, mettre de la terre rapportée au tour des ſouches qui ſe trouvent découvertes, après en avoir coupé les endroits que l'on voit ſe gâter, & ſe pourrir, de crainte que la pourriture ne ſe communique au reſte de la ſouche. Ce que c'eſt que rechauſſer.

J'ai dit ci-devant qu'on étoit obligé de replanter les chemins, où le paſſage des Cabroüets a fait mourir les Cannes, & j'ai fait voir la difficulté qu'il y a à repeupler ces endroits. Le remede que j'ai apporté à cela, a été de faire arracher des touffes, & des ſouches toutes entieres aux bords des pieces, & de les faire enterrer dans les lieux où il en manquoit dans ces ſortes de chemins; il eſt certain, que ces ſouches reprennent plus vîte, & regarniſſent les endroits qui étoient gâtez, & que l'on mettoit du plant où l'on

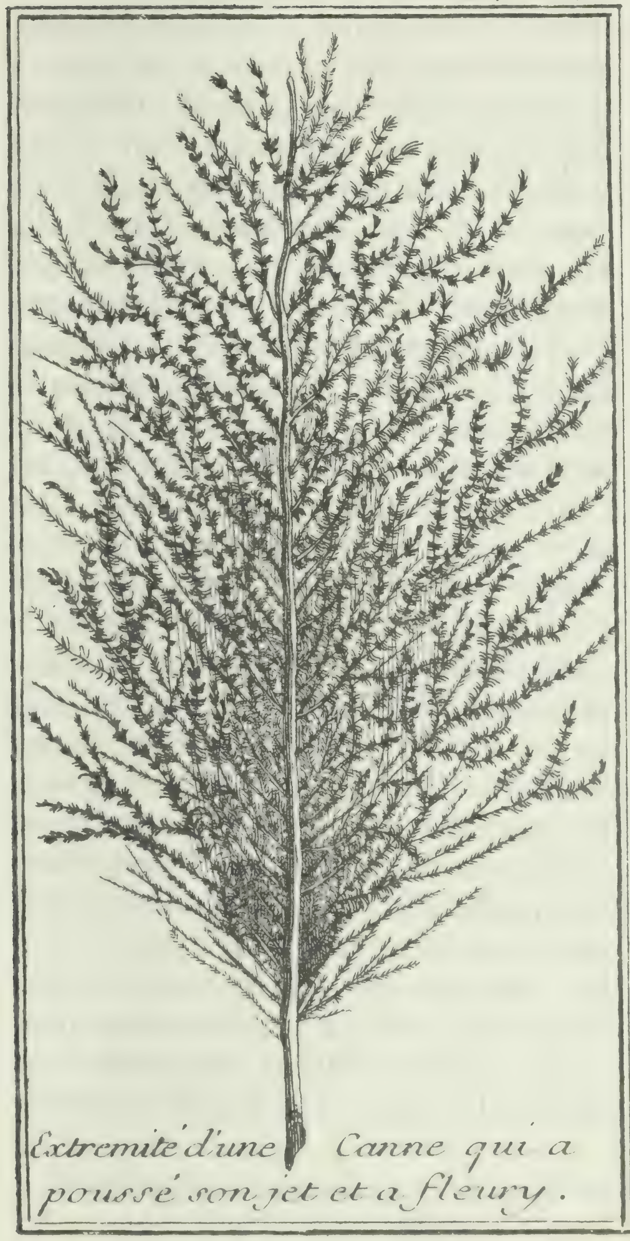
1696. avoit arraché les souches, bien sûr qu'il reprendroit aisément, parce qu'il ne pouvoit pas être étouffé par les Cannes qui ne l'entouroient pas de tous côtez.

En quel tems les cannes fleurissent.

Toutes les Cannes qui se trouvent âgées de onze ou douze mois, lorsque la saison des pluyes arrive, ne manquent jamais de pousser à leur sommet un jet d'environ trois pieds de long. Les roseaux font la même chose; mais comme leur matiere est plus dure que celle des cannes, leurs jets sont aussi plus durs, & plus forts. C'est de ces jets-ci, dont les Sauvages font leurs Fleches. On appelle aussi fleches les jets que poussent les cannes, & on dit qu'elles sont en fleche, ou qu'elles ont fleché, quand elles ont actuellement leur jet, ou quand ce jet est tombé de lui-même après avoir fleuri.

Fleurs des cannes.

Cette fleur n'est autre chose qu'un panache de petits filets, dont les extrêmitez sont garnies d'un petit duvet gris & blanchâtre, qui s'épanoüissent, & font comme une houpe renversée. Depuis que la fleur a commencé à sortir de la canne jusqu'à ce qu'elle tombe, il se passe dix-huit à vingt jours; dans les derniers desquels le bout de la canne qui a produit la fleche, se seche, & la fleche ne recevant



Extremité d'une Canne qui a poussé son jet et a fleury.

plus de nourriture, ſe détache & tombe à terre, & la canne ceſſe de croître & de groſſir. Jamais une même canne ne fleurit deux fois. Si on ne la coupe pas un mois ou deux après qu'elle a fléché, elle s'abaiſſe peu à peu, & enfin ſe couche par terre, où jettant des filets qui prennent racine, elle pouſſe une grande quantité de rejettons. Avant que la canne pouſſe ſa fleche, & environ un mois après qu'elle a fléché, elle a très-peu de ſuc, ſon milieu eſt creux, parce que toute la ſubſtance qui gonfloit ſes fibres, étant montée en haut pour produire la fleche & la fleur, les fibres ſe ſont raprochées les unes des autres, & ont laiſſé vuide la place qu'elles occupoient lorſqu'elles étoient pleines de ſuc. Les cannes en cet état ne valent rien, & on ne doit pas ſonger à les couper, ni pour faire du Sucre, ni pour faire du Plant, ni même pour faire de l'Eau-de-vie, parce qu'étant alors preſque ſeches, elles n'ont ni le ſuc neceſſaire pour produire du Sucre, ni pour pouſſer des rejettons, ni pour communiquer à l'Eau la douceur & la force qui la faſſe fermenter pour produire l'Eſprit qui compoſe l'Eau-de-Vie. 1696.

Lorſque les cannes ſont mûres, & en

1696. état d'être coupées, on dispose les Négres & les Négresses le long de la piéce que l'on veut entamer, afin de la couper également, sans qu'ils entrent dans la piéce, les uns plus que les autres. Quand elles n'ont que sept ou huit pieds de hauteur, on commence par abatre les têtes des rejettons de toute une souche, les uns après les autres, avec un coup de serpe, & cela à trois ou quatre pouces au dessous de la naissance de la feüille la plus basse. Il y a des Habitans qui veulent profiter de tout, & qui croyant beaucoup gagner, ont peine à souffrir cette perte apparente; mais ce n'est pas en cela seul qu'ils se trompent; & pour en être convaincu, il n'y a qu'à faire réflexion, que le haut de la canne pousse toujours jusqu'à ce qu'elle ait fleché, & qu'ainsi ce haut est toujours verd, & rempli d'un suc crud, ou pour ainsi dire, d'un chile indigeste, & qui n'est destiné qu'à l'augmentation de la canne. Or à quoi peut servir cette matiere, sinon à augmenter la quantité du jus, sans accroître sa bonté, & à faire un mêlange d'un bon suc, cuit, & perfectionné par la chaleur du soleil, avec un autre que la nature n'a destiné qu'à l'accroissement de la Plante? Je n'ai jamais pû donner dans

Cõment on doit couper les cannes.

1696.

cette économie mal entenduë, & j'ai toujours voulu que les Négres coupaſſent la tête à l'endroit où il ne paroiſſoit plus de verd.

Après que la touffe qu'un Négre a commencé d'étêter, eſt achevée, il coupe les cannes par le pied. Sur quoi il y a une remarque à faire, qui eſt, de les couper, ſans taillader la ſouche; parce que toutes ces hachûres la gâtent, & ne ſervent qu'à donner entrée à la chaleur du ſoleil, & à faire conſumer plutôt l'humidité & la ſéve qui eſt dans la ſouche, ce qui n'aide pas aſſurément à lui faire pouſſer des rejettons. Il faut que le Commandeur, c'eſt-à-dire, l'Homme blanc ou noir, qui a ſoin de commander, & de conduire les Négres au travail, de veiller ſur leurs actions, de les faire aſſiſter aux Priéres, & exécuter les ordres qu'il a reçûs du Maître. Il faut dis-je, que le Commandeur en inſtruiſe les nouveaux Négres, & qu'il prenne garde que les anciens ne négligent pas cette précaution. Un peu d'exercice les y accoûtume, & un peu de vigilance du Commandeur les empêche de l'oublier.

Office du commã-deur.

Selon la longueur de la canne, le Négre qui l'a coupée de ſa ſouche, la coupe en deux, ou en trois parties, après avoir

1696. passé la serpe tout du long pour en ôter les barbes qui pourroient y être attachées. On ne laisse gueres les cannes plus longues de quatre pieds, & on ne leur en donne jamais moins de deux & demi, à moins que ce ne soit des Rotins produits dans des terres maigres & usées, qui ne sont pas plus longs ordinairement.

Quatre ou cinq Négres qui sont voisins, jettent toutes les cannes qu'ils coupent, en un monceau derriere eux, afin que ceux qui les amarrent, les trouvent assemblées, & qu'il ne s'en perde point sous les feüilles, & les têtes que l'on continuë de couper, & dont la terre est bien-tôt entierement couverte.

Cõment il faut amarrer les Cannes.

On met ordinairement de jeunes Négres ou Négresses, ou autres, qui ne peuvent faire un plus grand travail, à amarrer les cannes, & à en faire des paquets, que l'on charge dans les cabroüets. On se sert pour l'amarrage, des extrêmitez des têtes de cannes, qu'on appelle l'œil de la canne. On le tire du reste avec trois ou quatre feüilles, & il vient assez facilement. On amarre premierement les feüilles de deux yeux ensemble, pour faire le lien plus long, puis selon la longueur des cannes, on étend deux liens à

terre, environ à deux pieds l'un de l'autre, & on couche les cannes dessus en travers, au nombre de dix ou douze, selon leur grosseur : on serre ensuite ces cannes avec les deux liens, en les tortillant, & passant l'un des bouts entre les cannes & le lien, comme on voit que les Fagots & les Cotterets sont liez à Paris. Quand le Commandeur juge à propos, il fait quitter la coupe, & fait porter au bord du chemin les paquets de cannes, afin que les cabroüets arrivans, les cabroüettiers les chargent promptement, & les portent au Moulin.

Au reste, il ne faut jamais couper de cannes que ce qu'on juge pouvoir en consommer dans un espace de vingt-quatre heures. C'est une faute très-considerable d'en couper pour deux ou trois jours, parce que dans cet espace de tems elles s'échauffent, se fermentent, s'aigrissent, & deviennent par conséquent inutiles pour faire du Sucre, sur tout du Sucre blanc. Quand on est sûr que le Moulin ne manquera pas de cannes, il vaut mieux occuper les Négres à quelques autres travaux, dont un habile Commandeur ne manque jamais, que de leur faire couper des cannes pour deux ou trois jours, sous prétexte de les

Quelle quantité de Cannes on doit couper.

1696. employer durant ce tems à d'autres ouvrages.

On a coûtume de couper les cannes le Samedy, pour commencer à faire tourner le Moulin le Lundi à minuit. Quand on ne fait que du Sucre brut, on peut prendre cette avance, de porter les cannes au Moulin, sans oublier de les bien couvrir avec des feüilles, de peur qu'elles ne s'échauffent trop.

Mais quand on travaille en Sucre blanc, il vaut mieux retarder le travail de quelques heures, que de l'avancer au risque de le gâter par des cannes échauffées.

En quel tems il les faut couper.

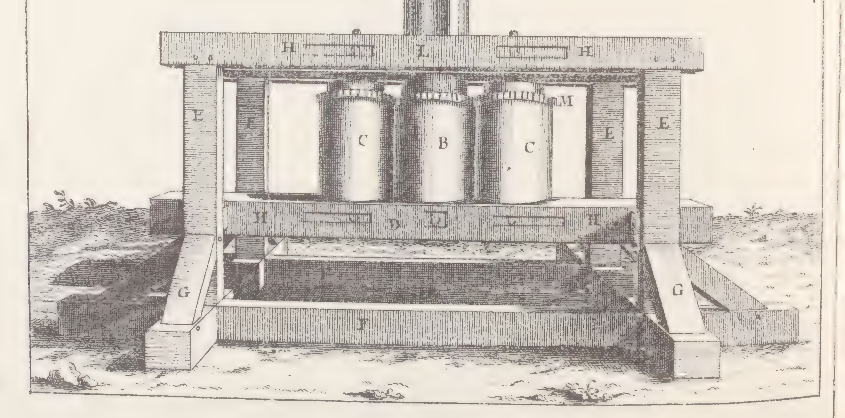
Il est donc plus à propos de ne couper les cannes que le Lundÿ de grand matin, & employer tous les Négres à cet ouvrage afin de l'avancer, & cependant faire du feu sous les chaudieres à demi pleines d'eau pour les échauffer, afin que le jus qui se tirera des cannes, trouve les choses disposées pour une prompte cuisson; ce qui est très-important pour sa perfection, comme je le dirai en son lieu.

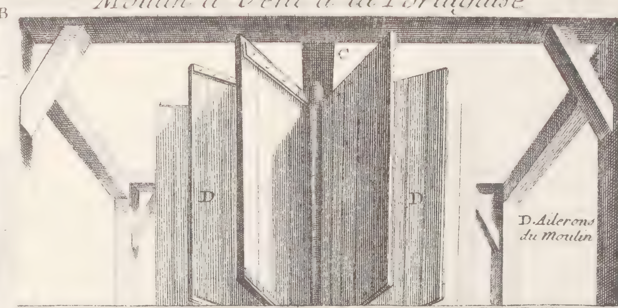
Voilà, à mon avis, tout ce qui se peut dire sur la culture des cannes. Il faut à present parler des instruments, dont on se sert pour les écraser, & pour en tirer le jus, le suc, le vin, ou le vesou, qui

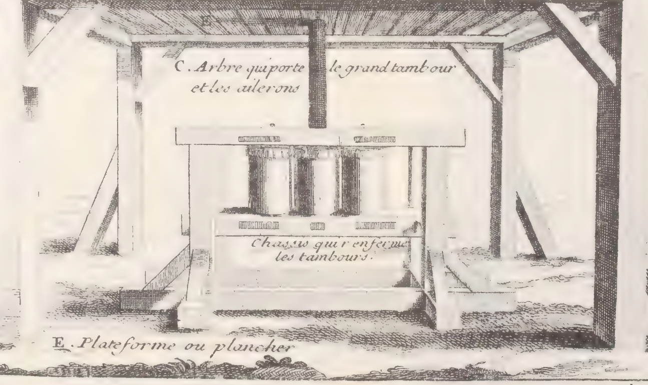
CHASSIS D'UN MOULIN A SUCRE.

A..Arbre du Moulin
B..Grand Rolle ou grand Tambour
C..Petits Tambours
D..Table du Moulin
E..Poteaux du Chassis
F..Sole du Chassis
G..Les liens
H..Mortoises des embasses
L..Sablieres
M..Dents du Moulin

A




Moulin a Vent a la Portugaise
B
B
C
D
D
D. Ailerons du Moulin
B.B. Assemblage de la Charpente


E
C. Arbre qui porte le grand tambour et les ailerons
Chassis qui renferme les tambours.
E. Plateforme ou plancher

ſont des termes ſinonimes uſitez en differens lieux, mais qui tous ſignifient toujours la même choſe. Nous les appellons des Moulins à Sucre, les Eſpagnols les appellent Ingenios d'Azucar. 1696.

DES MOULINS A SUCRE.

Il y a trois ſortes de Moulins, dont on ſe ſert pour moudre, & pour briſer les cannes, afin d'en exprimer le ſuc. Les uns tournent par le moyen de l'eau, les autres ſont tirez par des Bœufs ou par des Chevaux, & les troiſiémes ſont mûs par le moyen du vent. Ces derniers ſont rares. Je n'en ai vû que deux, quoiqu'on en puiſſe faire très-commodément dans toutes les Cabeſterres, où l'on eſt aſſûré que les vents de Terre & de mer ſe ſuccedent immanquablement, & où les calmes ſont preſque auſſi rares que les Eclipſes du Soleil. L'un de ceux que j'ai vûs, étoit à Saint Chriſtophle, dans la partie Angloiſe, auprès du grand Fort. Je n'entrai point dans ce Moulin, & je me contentai de l'examiner par dehors, pouvant le faire très-facilement, parce que la cage étoit tout à jour. L'autre appartenoit à un Habitant du quartier du Fort Royal de la Martinique.

Differentes eſpeces de Moulins.

1696. On m'a assuré que depuis la prise de l'Isle de Saint Christophle les Anglois en ont fait faire à la maniere des Moulins à Bled de Portugal, sur les desseins que le Comte de Gennes en avoit donnez au Colonel Codrington Général des Isles Angloises sous le vent.

Moulins à vent ordinaires.

Les deux Moulins à vent que j'ai vûs, ne differoient presque en rien de ceux que l'on voit en Europe, & à l'entour de Paris, pour moudre le Bled, excepté qu'il y avoit un Tambour revêtu de fer, au lieu de la Meule. Il y en a d'une autre maniere à la Barbade : comme je ne les ai point vûs, je n'en peux rien dire.

Moulins à vent à la Portugaise.

Les Moulins que l'on fait à la maniere de ceux dont on se sert en Portugal pour moudre le Grain, ont les aîles horizontales, au lieu que les autres Moulins les ont verticales ou perpendiculaires. L'Essieu ou l'Arbre, comme on voudra l'appeller, à l'extrêmité duquel la Meule ou le Tambour est enchassé, est posé perpendiculairement sur un Pivot qui tourne sur sa Platine. Il est retenu dans cette situation par deux demi-Collets de Bronze, enchassez dans deux traverses de bois, qui se meuvent dans les couisses du chassis pour serrer l'Arbre, & pour le tenir droit, & pour le laisser libre,

quand il y a quelques reparations à y faire. Cet arbre eſt aſſez long pour ſortir au-deſſus de la plateforme, qui ſert de couverture à toute la Machine. Cette partie eſt longue d'environ neuf pieds; elle eſt percée de huit mortoiſes par haut, & autant par bas, dans leſquelles on fait paſſer huit traverſes, qui excedent l'Arbre ou l'Eſſieu de quatre à cinq pieds de chaque côté, & qui forment ainſi huit bras, ſur leſquels on clouë des planches minces & legeres, qui compoſent les huit aîles de ce Moulin. Elles ont, comme on voit, huit pieds de haut, ſur quatre à cinq pieds de large. L'Eſſieu, ou le reſte de la longueur de l'Arbre qui excéde la hauteur des aîles, eſt diminué dans ſa groſſeur, & reduit à trois ou quatre pouces de diametre, pour être emboëté plus facilement dans une ouverture ronde, pratiquée dans l'une des traverſes qui ſe croiſent, & qui ſont ſoûtenuës par les poteaux arc-boutez ſur la plate-forme, afin de ſoutenir l'Arbre & pour le tenir droit. Mais comme il arriveroit que le vent frappant dans l'entre-deux de deux aîles, rendroit le Moulin immobile, & qu'il eſt neceſſaire, pour le faire tourner, que le vent frappe les aîles de côté, on l'a déterminé 1696.

1696. à produire cet effet, en faisant de petites cloisons de planches au devant de l'ouverture, que forme chaque entre-deux d'aîles, qui soient paralelles à la troisiéme aîle qui précede celle, dont on couvre l'ouverture : & comme il y a huit aîles, & huit ouvertures, ce sont aussi huit cloisons qu'il y a à faire, qui sont éloignées de trois ou quatre pouces de la circonférence du cercle, que les aîles décrivent en tournant. Ces cloisons sont aussi hautes que les aîles, & leur largeur égale la distance qu'il y a d'une aîle à une autre. Elles empêchent le vent de fraper à plomb entre deux aîles, & le déterminent à suivre le biais qu'elles lui presentent, & à frapper avec violence l'aîle qui lui est opposée, & à la faire tourner, & imprimer le même mouvement successivement à toutes les autres, à mesure qu'en tournant elles se presentent devant la même ouverture. Or y ayant huit ouvertures, il est aisé de comprendre que de quelque Rhumb qu'il souffle, il trouve toujours une entrée pour fraper quelqu'une des huit aîles, & pour faire agir le Moulin.

La difficulté d'arrêter le mouvement du Moulin, quand la nécessité le requiert, ou quand on n'a plus besoin

qu'il tourne, eſt plus conſidérable : car la violence de ſon mouvement eſt très-grande, & il ne faut eſperer de la pouvoir ſurmonter avec quelque cheville de fer, ou avec un autre arrêt, parce qu'on ſe mettroit en danger de voir briſer les aîles, de ſorte qu'il faudroit attendre, ou que le vent ceſſât, ou qu'il changeât de Rhumb, mais on a trouvé une eſpece de porte en maniere de couliſſe, de la hauteur de la cloiſon, & un peu plus large qu'il ne faut, pour fermer toute l'ouverture. On la pouſſe devant celle où le vent ſouffle, & le vent ne pouvant plus agir ſur les aîles, il eſt facile d'arrêter le reſte du mouvement qu'il y avoit imprimé.

Maniere d'arrêter le mouvement de ces Moulins.

La maniere de porte qui me plairoit davantage, ſeroit celle qui ſeroit attachée à chaque cloiſon avec des gonds & des pentures, qui s'ouvriroit en dehors & qui ſe plaqueroit contre la cloiſon, parce qu'on n'auroit qu'à pouſſer la porte pour empêcher le paſſage du vent, & pour arrêter ainſi le mouvement des aîles.

On voit aſſez qu'un Moulin de cette façon doit aller très-vîte, & qu'il n'eſt pas d'une dépenſe conſidérable, ni pour la fabrique, ni pour l'entretien. Le reſte

1696. de la construction de ces Moulins est semblable à ceux que je vais décrire : ainsi j'y renvoye le Lecteur.

Moulins qui sont meus par les Bœufs ou Chevaux.

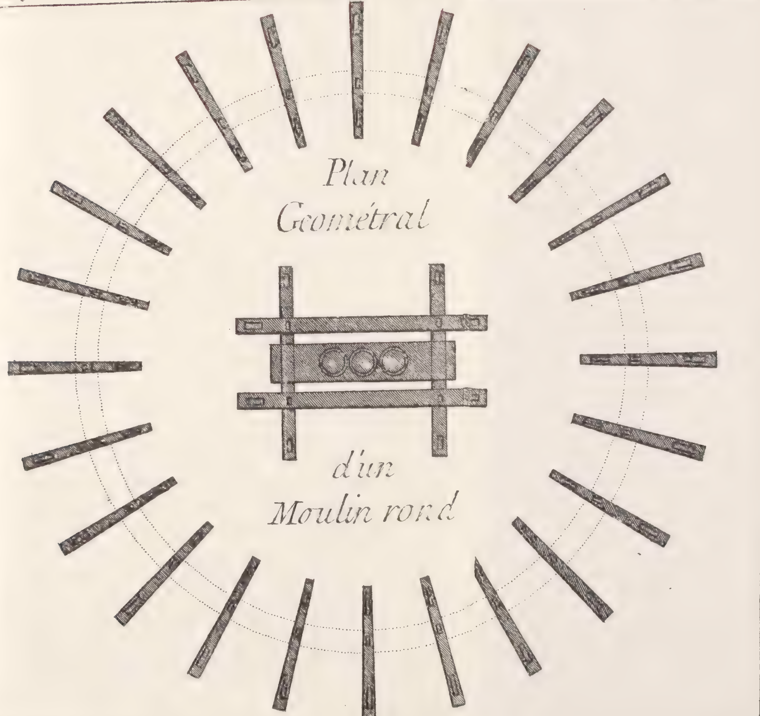
Les Moulins que l'on fait tourner par le moyen des Bœufs & des Chevaux, sont très-simples, & bien plus communs que ceux dont je viens de parler.

Ils consistent dans un Chassis de douze pieds de longueur, sur quatre pieds de largeur, composé de quatre poteaux de huit ou dix pouces en quarré, sur dix à douze pieds de long, quand on met en terre une partie de ces poteaux, & seulement de sept pieds, quand on ne les y enfonce pas. De quelque maniere que ce soit, les bouts des poteaux sont emmortoisez dans une sole de la même grosseur des poteaux. Les soles des longs côtez sont unies ensemble par des entretoises : & quand on met en terre tout cet assemblage, on a soin de bien fouler la terre, afin que le tout ait la plus grande fermeté qu'on puisse lui donner. Lorsqu'il n'est pas dans la terre, les soles & les entretoises debordent les poteaux d'environ trois pieds, afin de recevoir le tenon d'un lien, dont l'autre extrêmité est emmortoisée dans le poteau, à qui il sert de contre-boutant, de contre-fiche, ou de jambe de force : de

COMBLE DE MOULIN

A..Chassis avec les Tambours
B..Poteaux
C..Sabliere
D..Les Forces
E..L'Entrait
F..Les Chevrons
G..Les Coyaux
H..L'Enrayeure
L..Le Poinçon
M..La Damoiselle
N..Bras de Moulin
O..Chevaux qui tirent le Moulin.




Plan
Geométral
d'un
Moulin rond

maniere que chaque poteau est appuyé 1696.
par deux liens. Outre les deux petites entretoises de la sole ; il y en a une autre à chaque bout du Chassis, qui est emmortoisée dans les poteaux environ à deux pieds de terre. Ces deux entre-toises servent à soutenir la table du Moulin. Cette table est une piece de bois, plus longue de deux pieds que le Chassis, épaisse de quinze à dix-huit pouces, dont la largeur ne peut être moindre de vingt-pouces. Le milieu de ses côtez est percé de part en part, d'une mortoise de six pouces de large, sur huit pouces de hauteur, & le dessus de la table est percé dans son milieu d'une ouverture qui répond au milieu de cette mortoise. On enchasse dans cette ouverture une piéce de fonte, appellée collet, d'environ trois pouces de hauteur, qui est percée dans son milieu d'une ouverture ronde de quatre pouces de diamétre, par laquelle passe le Pivot de fer, qui est dans le centre du grand Tambour ; ce collet sert à le tenir, & l'empêche de s'écarter. Le bout du Pivot est percé d'une ouverture barlongue de dix sur quinze à seize lignes, dans laquelle on fait entrer la queuë d'un morceau de fer, gros comme la moitié d'un œuf d'Oye, & fait à peu

1696. près de la même façon, dont la pointe qui est acerée, pose sur une platine de fer aceré, longue de six pouces, & large de trois, sur le milieu de laquelle on a pratiqué deux ou trois petits enfoncemens pour déterminer la pointe de l'œuf à s'y arrêter, sans varier de côté, ni d'autre en roulant; la longue mortoise qui perce toute la largeur de la table, sert à passer cette platine de fer, à la poser, à la changer de place, quand la pointe de l'œuf a usé un des enfoncemens. Elle sert même à changer l'œuf après qu'on a levé avec des pinces le grand Tambour, pour donner lieu à la queuë de sortir de la mortoise, où elle est engagée. Le dessus de la table est ouvert par deux échancrûres, l'une & l'autre également éloignées de l'ouverture, où passe le pivot du tambour du milieu, qu'on appelle le grand Tambour. Cet éloignement se mesure par le demi diamétre du grand Tambour, & par le demi diamétre de celui qui est à côté : la valeur de ces deux demi diamétres, est la distance qui doit être du milieu de la table, au commencement de chacune des deux échancrûres. Mais comme il faut donner un peu de jeu aux pivots des tambours qui sont à côté du grand, on les

Oeufs & platines de Moulin.

Tables de Moulin ordinaires.

commence

commence à quatre pouces plus près 1696.
qu'elles ne devroient être du grand tambour : on leur donne la même hauteur qu'à la mortoise du milieu, leur largeur est ordinairement de dix-huit à vingt pouces ; mais la partie échancrée qui coupe toute la largeur de la table, n'en a que neuf à dix, & le reste est coupé en maniere de mortoise, qui est couverte par le bois même de la table, à qui on laisse une épaisseur d'environ deux pouces. Cette épaisseur sert à maintenir une piéce de bois large de huit à dix pouces, & d'autant d'épaisseur que la mortoise a de hauteur, mais de façon à y pouvoir entrer, & en sortir facilement. Elle deborde la largeur de la table de quatre ou cinq pouces de chaque côté ; dans le milieu de sa longueur & de son épaisseur, on taille une mortoise, dans laquelle on enchasse une piéce de fonte, de trois pouces d'épaisseur, sur six pouces de large & douze de longueur, dont les extrémitez sont coupées en demi-cercle : le bout qui est dans la mortoise, sert quand l'autre est usé, en la changeant bout pour bout : ce demi-cercle sert à embrasser le bout du pivot de chaque petit tambour, au-dessus de l'œuf, qui tourne sur une platine de fer aceré com-

1696. me le grand tambour. On appelle cette piéce de bois, garnie de ce demi-collet de fonte, une Embasse; mais comme le mouvement violent du grand tambour ou Rouleau, ou Rolle, qui est la cause du mouvement des deux autres, pourroit la faire mouvoir, & aller & venir de côté & d'autre, & que quand on a besoin d'éloigner ou d'aprocher les petits tambours de celui du milieu, cela seroit impossible, si l'Embasse remplissoit exactement toute la largeur de la mortoise ou de l'échancrûre de la table. On a remedié au premier de ces inconveniens, en faisant un trou à chaque bout de l'Embasse qui déborde la table, dans lequel on fait passer une cheville de fer qui accolle la table, & qui empêche l'Embasse de se remuer; & au second, en ne faisant pas l'Embasse aussi large que l'échancrûre ou la mortoise, où elle est posée, & on acheve de remplir le vuide qu'elle laisse avec des coins, dont on augmente ou diminuë le nombre, selon le besoin que l'on a de presser, ou d'élargir, c'est-à-dire, d'approcher, ou d'éloigner les petits tambours de celui du milieu.

Embasse de la table.

Le bas de la table, c'est-à-dire, la partie qui porte sur les entre-toises, est

garnie de chaque côté de deux allettes ou planches d'un pouce d'épaisseur, qui y sont bien jointes & bien calfatées, & qui par leur largeur remplissent exactement le vuide qui est entre la table & les poteaux du chassis. Ces allettes sont inclinées vers la table, & panchent en même-tems vers le bout qui regarde la Sucrerie, où le jus des cannes doit être conduit. Le bout de la table, qui déborde la longueur du chassis, fait comme une espece de Gargouille, avec les extrémitez des deux allettes qui s'y joignent, par où le jus des cannes tombe dans une Gouttiere de planches, dont le dessus est de niveau avec le Sol du Moulin, & sur lequel marchent les Bœufs ou Chevaux qui le font tourner. On doit avoir soin que cette Gouttiere soit bien close, afin qu'il n'y entre aucune ordure. On se sert des meilleurs bois pour faire les tables, comme le Balatas, l'Acomas, l'Angelin, ou le bois-Lezard.

1696.

Allettes de la table & leur usage.

Le dessus de la table est chargé de trois tambours, posez en ligne droite selon sa longueur ; ils sont de fer fondu de l'épaisseur de deux pouces ou environ ; leur hauteur n'est jamais moindre de seize pouces, & n'excéde point vingt-deux pouces. Leur diamétre par dedans

Tambours de Moulin.

1696. eſt depuis quinze juſqu'à dix-huit pouces. Leur vuide eſt rempli d'un Rouleau de bois de Balatas, d'Acomas, ou d'autre bon bois dur, plein, liant, & qui ne ſoit pas ſujet à ſe gâter, après qu'il eſt tourné & poli, & réduit à une groſſeur qui laiſſe entre lui & le tambour un demi doigt de vuide tout au tour, on l'y poſe bien à plomb, & on garnit le vuide avec des ſerres de fer d'eſpace en eſpace, afin que le tambour tienne bien au rouleau, ſans pouvoir en ſortir, & ſans pancher de côté ni d'autre.

Ce que c'eſt que des ſerres, leur uſage.

On appelle Serres, des Lames de fer ou de bois, longues d'environ un pied, larges d'un pouce & demi, épaiſſes de quatre à cinq lignes à un bout, & fort minces à l'autre. Après que le tambour eſt ainſi arrêté d'un côté autour de ſon rouleau, on le tourne bout pour bout, en ſorte que la partie qui doit être du côté de la table, ſoit en haut pour avoir la liberté de travailler à ſon aiſe, & ainſi on garnit avec des ſerres de bois, tout le vuide qui eſt entre la circonférence du rouleau & le dedans du tambour, obſervant delaiſſer déborder le rouleau d'un bon pouce hors du tambour; après quoi on fait entrer des ſerres de bois, autant qu'on en peut mettre, & tout le

vuide étant exactement rempli, on y pouſſe à coups de maſſe, des ſerres de fer; de maniere qu'il eſt impoſſible au tambour de monter ou de deſcendre, ni de remuer. Après cela on le change de ſituation, on le remet à plomb ſur l'autre bout, & après qu'on l'a garni de ſerres de bois autant qu'il y en peut entrer, on y met à force, comme à l'autre bout, des ſerres de fer, obſervant ſeulement de laiſſer deux ouvertures, comme deux abbreuvoirs, par leſquelles on acheve de remplir tout ce qui pourroit reſter de vuide entre le tambour & le rouleau avec du bray boüillant, dont on couvre tout le reſte du bout du rouleau, tant deſſus que deſſous, afin que l'eau, l'humidité, & le jus des Cannes ne pénétrent point dans le bois, parce qu'elles le pourriroient infailliblement. 1696.

Les Tambours étant ainſi aſſurez au tour de leurs rouleaux, on fait une mortoiſe quarrée dans le centre des deux petits rouleaux, qui en perce toute la longueur, pour y placer les pivots de fer.

Pivots de fer qu'on fait entrer dans les Tambours.

Quand on parle de petits rouleaux ou tambours, on entend ſimplement ceux qui ſont à côté de celui qui eſt au milieu, qu'on appelle le grand tambour ou le grand Rolle. On les appelle petits, parce

Quelle difference il y a entre les Tambours.

1696. que les premiers Moulins, qui avoient été faits aux Isles, avoient le Tambour du milieu beaucoup plus gros que les deux autres. On prétendoit avoir de bonnes raisons pour cela, & on disoit que sa grosseur donnant moyen d'y placer une fois plus de dents qu'aux deux autres, les deux petits faisoient deux tours pendant qu'il n'en faisoit qu'un; ce qui étoit une acceleration de mouvement très-considérable; mais comme on a reconnu depuis que cette grosseur causoit plus d'incommodité qu'elle n'apportoit de profit, on fait à present les trois tambours égaux, & d'une grosseur raisonnable: cependant ceux des côtez ont toujours conservé le nom de petits tambours.

On détermine la longueur des rouleaux par la hauteur du chassis, c'est-à-dire, que le rouleau a autant de longueur qu'il y a de distance, depuis le niveau du dessus de la table, jusqu'au niveau du dessous des entre-toises, qui joignent les poteaux par le haut. Cette distance est ordinairement de trois pieds ou environ. La largeur de la mortoise qui est dans le rouleau, est de quatre pouces en quarré; elle égale celle du pivot qui doit la remplir: il est de fer, ses deux

extrémitez sont rondes, & cette rondeur 1696.
est d'environ trois pouces de diamétre à chaque bout. Celui d'en-bas est percé dans son centre, comme je l'ai dit ci-dessus, d'une mortoise barlongue, pour recevoir la queuë de l'œuf. Celui d'en-haut est plein. Le meilleur cependant seroit qu'il eût une mortoise semblable à celle d'en-bas, afin de pouvoir s'en servir, quand l'autre seroit usée à force de servir, comme cela arrive assez souvent. On assure le pivot dans le rouleau avec des serres de fer dessus & dessous, & on en enfonce même quelques-unes dans l'épaisseur du rouleau, haut & bas, pour tenir le pivot plus fortement attaché au rouleau. Mais comme le bois pourroit éclater par le bout, on le garnit d'un cercle de fer de deux pouces de large, & de neuf à dix lignes d'épaisseur, que l'on fait entrer dans le bois, de maniere qu'il ne déborde point : il sert à l'entretenir, & à empêcher qu'il ne fende par l'effort des serres que l'on y fait entrer pour affermir le pivot.

La longueur du rouleau qui remplit le grand tambour, surpasse beaucoup celle des autres ; elle arrive jusqu'à l'enrayûre du comble du moulin, qui est ordinairement douze ou quinze pieds au

1696. dessus du chassis. C'est pour cette raison qu'on l'appelle l'arbre du moulin ou du grand rolle. Mais comme il seroit impossible & inutile de mettre dans son milieu un pivot de fer de toute cette longueur ; après que le tambour est assuré autour du Rouleau, on se contente de creuser une mortoise dans son centre, dans laquelle on enchasse fortement un pivot de fer, de quinze à dix-huit pouces de longueur, dont la partie ronde du bas, est percé dans son milieu d'une ouverture barlongue, pour recevoir la queuë de l'œuf.

Aibre de Moulin ou grand Rolle.

Le reste de la longueur de l'arbre depuis le dessus du chassis jusqu'à l'enrayûre, est taillé à huit pans, tant pour décharger un peu de bois, que pour y faire plus facilement les mortoises, dont nous allons parler. Son extrêmité est coupée & arrondie de maniere, qu'elle est réduite à quatre pouces de diamétre, pour former comme un pivot, qui s'emboëte dans une des piéces de l'enrayûre, ou dans une piéce de bois qui y est jointe & attachée avec des chevilles de fer, qu'on appelle une Demoiselle ; ce qui sert à tenir l'arbre droit, sans qu'il puisse aller ni venir, ni pancher de côté ou d'autre en tournant.

Demoiselle, son usage.

A un pied au dessous de ce pivot, on fait quatre mortoises dans quatre faces opposées de l'arbre; on les creuse en aboutissant, pour recevoir les queuës coupées en tenon de quatre piéces de bois, de trois pouces de diamétre, assez longues pour arriver jusqu'à deux pieds près de terre, faisant un angle de 50. à 55. degrez avec l'arbre. C'est au bout de ces piéces de bois qu'on appelle les bras, qu'on attache la volée, où l'on attele les chevaux, qui font tourner l'Arbre. Mais comme ce simple tenon n'auroit pas assez de force, pour résister aux efforts que font les chevaux en tirant le bras où ils sont attachez, on fait deux mortoises dans l'autre, environ un pied au-dessus du chassis, dans lesquelles on passe deux traverses de trois à quatre pouces en quarré, dont la longueur arrive jusqu'aux bras: on les joint ensemble par des tringles avec des chevilles de fer, ce qui affermit les bras, sans qu'ils courent aucun risque d'être emportez par le mouvement des chevaux. Mais comme il ne serviroit de faire tourner l'arbre & le grand tambour, si ceux des côtez demeuroient immobiles, on les garnit tous trois de dents, qui s'engrenant les unes dans les autres, font que les petits tam-

1696.

Bras de Moulin, leur usage.

1696. bours se meuvent dès que le grand est en mouvement. Ces dents s'enchassent sur la circonference des rouleaux, dans des mortoises de trois pouces de haut, sur deux pouces de large, dont le commencement de l'ouverture est à trois pouces au-dessus des tambours. Avant que de marquer où les dents doivent être placées, on partage toute la circonférence en parties égales, de deux en deux pouces, afin qu'il y ait autant de plein que de vuide, c'est-à-dire, autant de dents que d'espaces vuides entr'elles. La hauteur & la largeur des mortoises sont les dimensions des dents, dont la situation dans la mortoise doit être telle, que la ligne qui les partage en deux, tombe perpendiculairement sur le centre du rouleau. La profondeur des mortoises doit être de cinq pouces, & la longueur entiere de la dent de neuf, de maniere qu'elles sortent hors du rouleau de quatre pouces. Ce qui suffit afin qu'elles s'engrenent suffisamment les unes dans les autres, sans cependant toucher à la circonférence des rouleaux, parce que les deux tambours ayant chacun deux pouces d'épaisseur, c'est justement la longueur que l'on donne aux dents hors du rouleau; afin de faciliter

Dents de Moulin leur necessité, leur nombre, leur matieres & leur usage.

leur mouvement & leur rencontre, on 1696. coupe leurs vives arrêtes, & on les arrondit un peu ſelon leur hauteur, de ſorte que leur bout fait comme un demi-cercle; & comme leur ſituation perpendiculaire au centre du rouleau, fait que l'ouverture qu'elles laiſſent entr'elles à leurs extrémitez, eſt bien plus grande que celle qui eſt entr'elles ſur la circonférence du rouleau, cela fait qu'elles ne ſe touchent guéres que dans le milieu de leur ſaillie; ce qui ſuffit pour imprimer tout le mouvement neceſſaire au moulin. On ſe ſert de Balatas, de Coubary, de Bois rouge, ou de Bois d'Inde, pour faire les dents, & on a ſoin que les diviſions des mortoiſes ſoient bien égales dans les trois rouleaux; & s'il ſe trouvoit quelque choſe de plus ou de moins dans quelqu'un d'eux, on régale ou repartit exactement ce défaut, ou cet excès ſur toutes les autres parties pleines & vuides, afin qu'il y ait entre toutes les dents le plus d'égalité qu'il eſt poſſible, parce que s'il y a un plus grand eſpace d'une dent à l'autre, la plus éloignée ſera frapée plus violemment que ſi elle avoit été toujours preſque adhérente à celle qui la pouſſe. Or l'effort que celle-ci fait contre celle qui eſt plus éloignée, ne peut

Raiſons de l'égalité qui doit être entre les dents, & leurs vuides.

1696. manquer d'être plus grand, parce qu'il vient de plus loin, & par conséquent de comprimer davantage ses parties; & comme elle reçoit successivement la même augmentation d'effort de toutes les autres dents qui la touchent, il faut qu'elle céde enfin à la violence, son bois s'éclate, & elle se rompt en piéces. Celle qui la suit, a encore plus à souffrir, parce que l'effort que les autres dents font contr'elle, est augmenté par la distance où elle se trouve, de sorte qu'elle est bien plutôt rompuë : & si on n'arrêtoit pas promptement le mouvement du moulin, on auroit le chagrin de voir sauter toutes les dents, les unes après les autres. La même chose arrive quand quelqu'un des rouleaux n'est pas à plomb, parce que pour lors les dents se frapent de biais, & ne pouvant plus être toutes d'égale force, il faut que la plus foible cede & se rompe; ce qui entraîne necessairement la perte de toutes les autres. Il faut dans ces occasions arrêter promptement le moulin : cela est aisé aux moulins qui sont tournez par des Bœufs, ou par des Chevaux: mais il n'en est pas de même des moulins à eau, où le mouvement de la grande roüe ne cesse pas d'abord qu'on a dé-

1696.

tourné l'eau qui la fait mouvoir, dont la continuation de mouvement, pour peu qu'il dure, eſt capable de rompre & d'édenter tout un moulin.

Ce n'eſt pas un petit embaras que de remettre ces dents, ſur tout quand elles ſont rompuës au ras du rouleau. J'ai été quelquefois obligé de les faire hacher à coups de cizeau, & de les retirer par eſquilles. D'autres fois on les retire en y enfonçant un gros Tirefond dans l'anneau duquel on paſſe une corde pour ſuſpendre le tambour en l'air, & pour faire lâcher la dent par la peſanteur du tambour : mais on ne peut ſe ſervir de ce remede qu'aux petits Tambours, & non pas au grand, à cauſe du trop grand embarras qu'il y a à le deſcendre. On eſt donc reduit à les tirer par morceaux avec le ciſeau, ou à faire une eſpece de Renard, comme les Charpentiers le pratiquent pour retirer les chevilles qui ſont trop enfoncées.

Maniere de remettre les dents.

Au reſte c'eſt une précaution indiſpenſable dans une habitation, d'avoir toujours une trentaine de dents prêtes à mettre en place, afin de les employer dès qu'on s'apperçoit que quelqu'une commence à ſe gâter.

On a ſoin trois ou quatre fois le jour

1696 de frotter les dents avec de la graisse, tant pour les faire couler plus facilement l'une contre l'autre, que pour les empêcher de s'échauffer par excès.

Précaution pour empêcher que les dents ne s'échauffent.

J'ai dit ci-devant de quelle maniere les petits tambours étoient affermis à côté du grand par le moyen des collets ou crapaudines de fonte, qui sont enchassées dans les Embasses. Le haut est arrêté de la même maniere par un autre collet ou crapaudine enchassée dans une Embasse, que l'on fait passer dans une grande mortoise taillée dans la sabliere, qui joint le haut des poteaux dans leur long pan. On fait cette mortoise beaucoup plus longue qu'il n'est necessaire, pour le passage & pour le mouvement de l'Embasse, afin de pouvoir abaisser le tambour, quand on le juge necessaire, en reculant seulement l'Embasse, sans l'ôter tout à fait de sa place. Le haut du chassis n'a point d'entre-toises par les bouts; outre qu'elles seroient inutiles, puisque les deux entre-toises qui soutiennent la table, le lient assez, elles seroient embarrassantes, quand il faut abaisser le grand rolle pour reparer quelque chose au tambour, parce qu'on est obligé de le coucher sur la table après en avoir ôté les petits : ce qui seroit impos-

1696.

ſible, ſi les bouts du chaſſis étoient fermez par des ſablieres ou entre-toiſes. Mais afin de ne rien négliger de tout ce qui peut contribuer à la ſolidité du moulin, on taille de telle ſorte les entre-toiſes qui portent les crapaudines du haut des petits tambours, qu'on laiſſe à une de leurs extrémitez une épaiſſeur de deux pouces de leur même bois, & on arrête l'autre par le moyen d'une cheville de fer, qui la traverſe, & qui l'accolle de telle ſorte, qu'elle fait l'effet d'une entre toiſe. On remplit le reſte du vuide de la mortoiſe avec des coins, dont on augmente ou diminuë le nombre à proportion que l'on veut tenir le rolle ſerré ou lâché; pourvû qu'il ſoit bien à plomb: car ſans cela on s'expoſeroit à voir ſauter toutes les dents, & à faire gâter les œufs & les platines, ſur leſquelles ils roulent.

Tables volantes, ou établis qui accompagnent la table du moulin.

A chaque bout du Chaſſis & au-dedans des poteaux, on cloüe des triangles de bois de deux pouces d'épaiſſeur, ſur trois à quatre pouces de large, dont un des bouts poſe ſur la table, & l'autre eſt plus élevé de deux pouces que le niveau de la même table. Elles ſervent à porter des tables ou établis, qui couvrent toute la ſuperficie de celle du moulin, y com-

1696. pris même l'épaisseur des poteaux & davantage. Ces tables ou établis sont des deux côtez des tambours, elles se joignent & s'attachent ensemble avec des crochets plats de fer. Ce qui s'en trouve au-devant des tambours, est échancré selon leur circonférence ou leur tour; & la pointe que forment les deux échancrures, pénétre entre les tambours aussi avant qu'elle le peut faire. La largeur de ces établis doit être telle, que les Négres ou Négresses qui servent le moulin, c'est-à-dire, qui presentent les cannes entre les rouleaux, ou qui repassent les mêmes cannes déja pressées entre le premier & le second rouleau, entre le premier & le troisiéme, ne puissent pas toucher avec les doigts, à l'endroit où les tambours se touchent, à cause des accidens funestes, & du danger presque sans remede, qu'il y a de passer, & d'être écrasez comme les cannes entre les tambours. Ces accidens sont plus fréquens, & plus à craindre aux moulins à eau, qu'aux moulins à chevaux, parce qu'on est plus maître d'arrêter le mouvement de ces derniers, que des autres, dont la rouë ne laisse pas de faire encore quelques tours après qu'on a détourné l'eau qui la faisoit agir, parce que le mouve-

1696.

ment violent, dont elle étoit agitée, continuë encore, après que ſon principe a ceſſé d'agir.

On met ſur chaque établi un bloc de bois d'environ un pied & demi en quarré, dont l'un des côtez eſt coupé en pointe, & échancré de maniere qu'il pénétre les deux tambours autant qu'il peut s'approcher du point de leur jonction. La pointe qui entre dans les tambours, eſt plus haute que le reſte du bloc. On poſe les cannes deſſus, & il ſert à les diriger, ou à les conduire entre les tambours, & empêche que celles qui ſe rompent, ne tombent deſſous.

Maniere de ſervir, ou de donner à manger au Moulin.

Lorſque le moulin tourne de gauche à droit, on met les cannes entre le premier tambour & le ſecond, c'eſt-à-dire, entre celui qui eſt à la droite du grand, qui eſt toujours le ſecond, de quelque côté que l'on commence à compter.

Comme le grand Tambour, c'eſt-à-dire, celui du milieu, eſt le principe du mouvement des deux autres, ſon mouvement allant de gauche à droite, ſes dents qui s'engrenent dans celle du rouleau qui eſt à ſa droite, le font tourner de droite à gauche, & par une ſuite néceſſaire font tourner celui qui eſt à ſa gauche, de gauche à droite; de ſorte que

1696. les deux superficies voisines, concourent l'une avec l'autre à attirer puissamment, & sans esperance de leur faire lâcher prise ce qu'elles ont une fois mordu, jusqu'à ce qu'il ait tout-à-fait passé entr'elles. L'action que l'on fait en présentant des cannes entre les tambours, s'appelle donner à manger au moulin. Il n'est pas nécessaire de pousser beaucoup les cannes entre les rouleaux pour les y faire passer. Quoiqu'ils soient polis comme une glace, & si pressez l'un contre l'autre, qu'on n'y peut faire passer un écu sans l'applatir ; dès que le bout de la canne est au point de leur jonction, les deux rouleaux le serrent, & l'attirent en le comprimant d'une maniere, qu'ils en font sortir tout le suc, & avec une vîtesse proportionnée au mouvement du grand rolle. Les cannes ayant été ainsi pressées en passant entre les deux premiers rolles, sont appellées Bagaces ; elles sont reçûës de l'autre côté par une Négresse, qui les plie en deux selon leur longueur, & les présente sur le bloc entre le premier & le troisiéme rolle, où e les passent, & achevent de rendre tout le reste du suc qui pourroit encore y être.

Ce que c'est que les Bagaces.

Le jus, ou suc, ou vin, comme on l'appelle en quelques endroits, tombe le

long des tambours ſur les échancrûres de la table, & de-là ſur les deux allettes qui ſont à côté, dont la pente le conduit dans la gouttiere, qui le porte à la Sucrerie. 1696.

On met quatre Négreſſes pour le ſervice d'un moulin, & quelquefois cinq ſur tout quand c'eſt un moulin à eau, qui mange beaucoup de cannes, ou quand les caſes où l'on ſerre les Bagaces, après qu'elles ont paſſé au moulin, ſont un peu éloignées.

Combien il faut de gens pour ſervir un moulin, & leur employ.

Une de ces Négreſſes eſt occupée à prendre les paquets de cannes du lieu où les cabroüets les ont déchargez, qui doit être toujours le plus proche qu'il ſe peut du moulin, & à les approcher & arranger les uns ſur les autres à la gauche de celle qui donne à manger au moulin. Celle-ci les prend les uns après les autres, les poſe ſur l'établi, les délie, ou pour avoir plutôt fait, quand on eſt un peu preſſé, elle coupe d'un coup de ſerpe les deux amarres, & pouſſe les cannes dans l'entre-deux des tambours. Souvent dans les moulins à eau elle ne ſe donne pas la peine de délier les paquets, elle les met tout entiers; c'eſt pourtant ce qu'on ne doit pas permettre, parce que cette trop grande quantité de

1696. cannes fait faire de trop grands efforts au moulin, oblige les tambours de s'éloigner, & presse moins les cannes. Il faut que les tambours soient toujours remplis, & ne pas attendre que celles qui y sont soient entierement passées pour y en substituer de nouvelles; mais comme elles ne sont pas toutes d'égale longueur, dès que les plus courtes sont passées, il faut remplir leur place par d'autres.

La troisiéme Négresse reçoit de l'autre côté des tambours les cannes qui ont passé; elle les ploïe en deux, & les fait repasser entre le premier & le troisiéme tambour, observant qu'ils soient toujours garnis de bagaces, comme les autres sont fournis de cannes: par ce moyen le grand rolle demeure bien perpendiculaire; il presse également, & fait que les cannes restent sans jus, & que les bagaces sortent presque toutes séches.

La quatriéme Négresse & la cinquiéme, où il y en a cinq, prennent les bagaces à mesure qu'elles sortent des tambours, & se répandent sur l'établi; elles en font des paquets, qu'elles portent dans de grandes cases, comme des Hangarts, où on les met en pile, pour les conserver & pour s'en servir à faire

du feu sous les premieres chaudieres, 1696.
quand elles sont séches. Celles qui se trouvent brisées & réduites en trop petits morceaux pour être liées en paquet, sont emportées dans de grands panniers de liannes, & jettées un peu à côté du moulin avec les restes des liens, où les chevaux, les bœufs, & les cochons ne manquent pas de les venir manger.

Usage qu'on fait des bagaces.

On voit ainsi, que les bagaces ne sont pas inutiles: quelquefois même quand on est pressé de chauffage, on ne fait que les étendre au Soleil en sortant du moulin, trois ou quatre heures suffisent, & souvent même il n'en faut pas tant, pour les rendre propres à brûler. Il y a des endroits, comme aux basses-terres de la Martinique, & de la Guadeloupe, presque dans toute l'Isle de Saint Christophle, de la Barbade, de Niéres & autres, où l'on ne se sert point d'autre chose pour chauffer les deux dernieres chaudieres, les premieres l'étant seulement avec les pailles ou feüilles de Cannes; Mais aux Cabesteres des Isles, & en d'autres endroits, où les terres sont plus neuves & plus fortes, les cannes sont plus dures & plus aqueuses, & ordinairement on ne manque pas de bois dans ces endroits là, on n'y employe guéres les pailles, on

1696. se sert seulement des bagaces sous les deux premieres chaudieres. On chauffe la troisiéme avec du menu bois, comme sont les branchages que l'on met en fagots, & les deux dernieres en gros bois, afin de faire un feu plus violent & plus continuel, comme il est necessaire pour achever la cuisson du Sucre.

La facilité que les tambours ont de mordre les cannes, dès qu'elles sont proches du point de leur jonction, & de les attirer entr'eux, fait voir combien il est important d'empêcher que les Négresses qui donnent à manger au moulin, ou qui repassent les bagaces : (car ce sont ordinairement les femmes qu'on employe à ce travail,) ne puissent toucher avec le bout des doigts, à l'endroit où les tambours le touchent ; ce qui pourroit arriver, si la largeur des établis ne les en empêchoit, principalement la nuit, quand accablées du travail de la journée & du sommeil, elles s'endorment en poussant les cannes, & se penchant sur l'établi elles suivent involontairement les cannes qu'elles tiennent en leurs mains, elles se trouvent prises & écrasées avant qu'on puisse les secourir, sur tout quand c'est un moulin à eau, dont le mouvement est si rapide qu il est

Accidens funestes qui arrivent à ceux qui servent les moulins.

phiſiquement impoſſible d'arrêter aſſez-tôt pour ſauver la vie à celle dont les doigts ſe trouvent pris. En pareilles occaſions le plus court remede eſt de couper promptement le bras d'un coup de ſerpe; & pour cela on doit toujours tenir ſur le bout de la table une ſerpe ſans bec, bien affilée, pour s'en ſervir au beſoin. Il eſt plus à propos de couper un bras, que de voir paſſer une perſonne au travers des rouleaux d'un moulin. Cette précaution n'a pas été inutile chez nous au Fond S. Jacques, où une de nos Négreſſes s'étoit laiſſée prendre au moulin, heureuſement pour elle dans le tems qu'on venoit de détourner l'eau. Un Négre qui tenoit une pince de fer pour lever un des rolles, quand le moulin ſeroit tout-à-fait arrêté, la mit entre les dents, arrêta le moulin aſſez de tems pour donner le loiſir de couper la moitié de la main qui étoit priſe, ce qui ſauva le reſte du corps.

1696.

Une Négreſſe appartenant aux Jeſuites, ne fut pas ſi heureuſe, elle voulut donner quelque choſe à celle qui étoit de l'autre côté des tambours; le bout de ſa manche ſe prit entre les dents, & y entraîna le bras, qui fut ſuivi du reſte du corps dans un inſtant, ſans qu'on pût lui donner aucun ſecours. Il n'y a que la

1696 tête qui ne passe pas, elle se sépare du col, & tombe du côté que le corps a commencé d'entrer.

Ce qui arriva à la Guadeloupe dans l'année 1699. est encore plus funeste. Une Négresse du sieur Gressier Habitant du quartier des trois Rivieres, s'étant prise au moulin, & criant de toutes ses forces, le Rafineur courut à son secours; il prit & tiroit fortement les deux bras de cette femme, qui avoient été pris successivement, parce que se sentant une main prise, elle y avoit porté l'autre pour se soulager. Un Négre qui vouloit mettre une pince de fer dans les dents pour arrêter le mouvement pendant qu'on détournoit l'eau, se pressa trop, & mit la pince trop bas, de sorte qu'une dent se rompit, & la pince glissa entre les tambours, qui la repousserent si violemment contre celui qui la tenoit, qu'un des bouts lui creva l'estomach, & l'autre lui fracassa la tête : cependant la rouë s'étant chargée d'eau, son mouvement redoubla, & le Rafineur se trouva pris avec la Négresse qu'il avoit voulu secourir, & passa entre les rouleaux, & fut fracassé avec elle.

Accident arrivé à la Guadeloupe.

Quoique de pareils accidens n'arrivent pas tous les jours; comme ils peuvent arriver, on ne doit rien négliger pour les prévenir.

Je

Je ne dois pas remettre à une autre occasion un avis important que j'ai à donner, qui est que quand on a le bonheur d'arrêter un moulin où quelque membre est pris, il faut bien se garder de faire rétrograder les tambours pour retirer la partie qui y engagée, parce que c'est une nouvelle compression, à laquelle on l'expose, qui achève de concasser, de briser les os, & de déchirer les nerfs de la personne; mais il faut desserrer les rouleaux, & retirer doucement la partie offensée. 1697.

Avis quand il arrive de pareils accidens.

Les Anglois se servent de ce tourment pour punir les Négres qui ont commis quelque crime considérable, ou les Indiens qui viennent faire des descentes sur leurs terres. Je n'ai point vû ces sortes d'exécutions; mais je les ai apprises de témoins oculaires & dignes de foi. Ils lient ensemble les pieds de celui qu'ils veulent faire mourir, & après lui avoir lié les mains à une corde passée dans une poulie attachée au chassis du moulin, ils élevent le corps, & mettent la pointe des pieds entre les tambours, après quoi ils font marcher les quatre couples de chevaux attachez aux quatre bras, laissent filer la corde qui attache les mains, à mesure que les pieds & le reste du corps

Les Anglois se servent de ce tourmét pour faire mourir les Caraïbes & leurs Négres.

1696. passent entre les tambours. Je ne sçai si on peut inventer un supplice plus affreux. Je reviens à mon sujet.

Outre la largeur des établis, on doit défendre aux Négresses qui servent le moulin, de monter sur des pierres ou sur autre chose pour s'élever davantage, & pour servir plus aisément, particulierement en repassant les bagaces. Et comme le sommeil est souvent le principe des accidens qui leur arrivent, on doit les obliger de fumer, ou de chanter; & le Rafineur qui est de quart à la Sucrerie, doit prendre garde que ni les Négresses du moulin, ni les Négres qui ont soin d'entretenir le feu aux fourneaux, ni ceux qui écument les chaudieres, ne s'endorment pas, non-seulement à cause que le travail seroit retardé ou mal fait; mais encore parce que les Négres en écumant peuvent se laisser tomber dans la chaudiere qui est devant eux, & s'y brûler, ou y être suffoquez, comme cela est arrive plus d'une fois.

Précaution pour les empêcher de s'endormir.

Qu'on dise tout ce qu'on voudra des travaux des Forges de fer, des Verreries, & autres; il est constant qu'il n'y en a point de plus rude que celui d'une Sucrerie, puisque les premiers n'ont tout au plus que douze heures de travail, au lieu

Travail d'une Sucrerie extrêmement rude.

1696.

que ceux qui travaillent à une Sucrerie, en ont dix-huit par jour, & que sur les six heures qu'ils ont en deux fois pour dormir, il faut qu'ils en ôtent les tems de leur soupé, & souvent celui d'aller chercher des crabes pour se nourrir : car il y a beaucoup d'habitans qui se contentent de donner seulement de la farine de manioc à leurs esclaves.

Partage du tems dans une Sucrerie.

Voici comme on partage le tems dans une Sucrerie. On fait lever les Négres pour assister à la Priere environ une demie heure avant le jour, c'est-à-dire, sur les cinq heures du matin ; il se passe presque une heure avant qu'ils soient assemblez, & que la Priere soit faite, parce que dans les maisons bien réglées on fait un petit Cathéchisme pour les nouveaux Négres qu'on dispose au Baptême, ou aux autres Sacremens, quand ils sont baptisez. Quelques Maîtres leur donnent à boire un peu d'eau-de-vie, avant que d'aller au Jardin ; c'est ainsi qu'on appelle le terrain planté de cannes ou d'autres choses, où l'on va travailler.

Ceux qui doivent entrer au service de la Sucrerie des fourneaux, & du moulin, y entrent, & y demeurent sans en sortir jusqu'à six heures du soir. Ils s'accommo-

1696. dent ensemble pour trouver un moment pour déjeûner, & pour dîner, mais de telle maniere, & si promptement, que le travail n'en soit ni suspendu, ni négligé.

Ce que l'Auteur pratiquoit pour nourrir ses Négres grands & petits.

Ma coûtume a toujours été d'envoyer à l'heure du dîné aux Négres & aux Négresses de ces trois endroits un grand plat de farine de manioc, trempée avec du boüillon, avec un morceau de viande salée, des Patates & des Ignames, le tout accompagné d'un coup d'eau-de-vie, & cela sans aucune diminution de la ration ordinaire qu'on leur donne le Dimanche au soir, ou le Lundy matin, pour toute la semaine. Par ce moyen je les tenois contens, & assez bien nourris pour supporter la fatigue du travail, que je ne voulois point du tout voir languissant, ni les Négres foibles & chancelans, faute d'un petit secours.

Je pratiquois encore une autre chose, dont je me suis toujours bien trouvé. C'étoit de donner à dîner à tous les petits enfans de l'habitation. Cela soulageoit beaucoup les peres & meres, les délivroit de ce soin, & leur ôtoit le pretexte de manquer à quelques heures de leur travail, sous prétexte d'avoir besoin de ce tems pour songer à leurs enfans. Ils étoient quittes de tout ce soin

en leur donnant le matin avant que d'aller au travail une poignée de farine dans leur couy avec quelque petit morceau de viande ou de crabe, ou des fruits, ſans plus s'en mettre en peine que le ſoir pour les coucher. Ces enfans s'aſſembloient à la maiſon un peu avant l'heure du dîné, ſans qu'il fut beſoin de ſonner la cloche pour les appeller. La Négreſſe de la cuiſine, ou quelque autre, leur faiſoit le Catechiſme, & après leur avoir fait dire les Prieres, dont ils étoient capables, elle les partageoit de ſix en ſix autour d'un plat de farine trempée avec du boüillon, puis on leur donnoit à chacun un petit morceau de viande avec des Patates & des Ignames. Ce repas leur ſuffiſoit pour le reſte de la journée, parce que pendant le reſte du jour ils s'amuſent à manger des cannes & d'autres fruits, & vont à la Sucrerie, où ils boivent du Veſou, c'eſt-à-dire, du jus de cannes qui a boüilli, & qui a été écumé, & même clarifié, lequel eſt très-nourriſſant : de ſorte que quand leurs parens revenoient le ſoir du travail, ils n'avoient que la peine de les ramaſſer dans le moulin, ou ſous les appentis des fourneaux, où ils les trouvoient endormis, pour les porter coucher à leurs caſes. 1696.

1696. Il y a des habitans qui ne permèttent pas à leurs Négres d'entrer dans la Sucrerie, & d'y boire du Vesou, s'imaginant que cela fait une grande diminution à leur récolte. C'est une pure lesine, une économie mal entenduë, & même une dureté de les empêcher de joüir de cette petite douceur, qui est le fruit de leur travail. L'écriture ne défend-elle pas de lier la bouche du Bœuf qui foule les Gerbes de blé ? Ce qu'on doit exiger d'eux, c'est qu'ils en demandent la permission au Rafineur, ou à celui qui tient sa place, afin de conserver le bon ordre, & la subordination qui doit être dans une habitation.

Partage du tems dans l'habitation.

Les Négres qui travaillent au Jardin, portent avec eux ce qu'ils veulent manger à déjeûner, parce qu'on ne revient à la maison que pour dîner. Il y a des Maîtres qui leur donnent une demie heure pour déjeûner sur le lieu du travail, & qui la rabattent sur les deux heures qu'on leur donne à dîner. Il me semble qu'on peut bien leur laisser ces deux heures entieres, qui leur servent à se reposer, & à faire ce qu'ils ont besoin dans leur menage : & pour ne rien perdre du tems du travail, on peut les y faire aller un peu plus matin, &

les en rappeller un peu plus tard. 1696.
A onze heures on revient à la maison pour dîner, excepté quand on travaille dans les bois, ou en d'autres lieux fort éloignez, où l'on perdroit une partie du tems à aller & à venir. On avertit alors les Négres de porter leur diné avec eux, & l'on occupe à des travaux aux environs de la maison, les Négresses qui ont des enfans à la mammelle, afin qu'elles soient plus à portée d'en avoir soin.

Quand on revient dîner à la maison, on retourne au travail à une heure après midy jusques sur les six heures du soir, qu'on quitte le travail du Jardin, pour revenir à la maison, & commencer celui qu'on appelle la veillée, qui dure encore deux ou trois heures; mais auparavant on fait la Priere: après quoi ceux qui doivent travailler à la Sucrerie, aux fourneaux, & au moulin à minuit, relevent ceux qui y sont actuellement, & demeurent à leur place jusqu'à huit heures; ce qu'on appelle le petit quart. Mais il vaut mieux ne point faire ce partage, & envoyer coucher ceux qui ont travaillé à la Sucrerie depuis minuit, afin qu'ils ayent six heures à se reposer, & faire entrer à leur place ceux qui n'ont

1696. travaillé au Jardin, ou autre part, que depuis six heures du matin. Quant aux autres qui ne sont point occupez à ces trois postes, ils passent leur veillée à grager du Manioc, ou à d'autres travaux voisins de la maison, dont on ne manque jamais.

Le Samedy on quitte le travail sur les neuf à dix heures du soir, & comme tous les Ouvriers des deux quarts se rencontrent ensemble, on les employe à porter à la purgerie les formes de Sucre, qu'on a fait les jours précédens, quand on travaille en Sucre blanc, ou à d'autres, lorsqu'on fait du Sucre brut. On emplit d'eau les chaudieres, à mesure qu'on les vuide du Sucre, ou du Vesou, dont elles étoient remplies, parce que la chaleur extrême, dont les fourneaux sont embrasez, après même qu'on en a tiré tout le feu, ne manqueroit pas de les brûler, si elles étoient vuides. Quand on fait du Sucre brut, on ne remplit d'eau que les deux dernieres, & on laisse les autres pleines de Vesou, mais on ne peut pas prendre cette avance en faisant du Sucre blanc, comme je le dirai dans la suite.

Le Dimanche matin après la Priére on porte à la Purgerie les formes qu'on a remplies pendant la nuit, ou bien on

met en Barrique le Sucre brut qui étoit 1696.
dans les rafraichiſſoirs, que l'on n'a pas pû y mettre plutôt, parce qu'il étoit trop chaud.

Si on a apporté des cannes au moulin le Samedy au ſoir, on ne manque pas d'éveiller les Négres à minuit, afin que le travail ſoit diſcontinué le moins qu'il eſt poſſible, & qu'on puiſſe profiter de la ſaiſon ſéche, pour faire ſon Sucre, ſans ſe laiſſer ſurprendre par la ſaiſon des pluyes.

On voit par ce que j'ai dit ci-deſſus, ce que c'eſt que le travail d'une Sucrerie, & combien il eſt difficile que des Négres le plus ſouvent mal nourris puiſſent le ſupporter, ſans y ſuccomber. L'expédient que je pris, dès que je fus chargé du ſoin de nos affaires, fut de partager en deux Eſcoüades les Négres que je trouvai propres au travail de la Sucrerie, ou que je fis inſtruire à cet effet, afin qu'une eſcoüade eût pendant une ſemaine les dix-huit heures de travail, & que la ſemaine ſuivante elle n'en eût que ſix; mais pendant ce tems-là elle travailloit à la Purgerie, quand on faiſoit du Sucre blanc, ou au Bois. Et à l'égard des Négres des fourneaux, & des Négreſſes du moulin, je les diviſai en ſix bandes, dont une

1696. entroit chaque jour en exercice, de maniere que le travail étant ainsi partagé, il étoit plus facile à supporter, & j'étois en droit d'exiger de mes gens un travail prompt, assidu & vigoureux.

Soin extrême qu'on doit avoir de tenir le Moulin bien propre.

Une des choses qu'on ne sçauroit assez recommander aux Négresses qui servent le moulin, est de le tenir propre, en le lavant souvent. Les rafineurs ou ceux qui tiennent leur place, doivent être exacts jusqu'au scrupule sur ce point là, duquel dépend toute la beauté de leur Sucrerie, sur tout du Sucre Blanc : car si le moulin est sale & gras, le jus qui sort des cannes, contracte aussi tôt les mêmes défauts, & devient aigre avant que d'arriver aux chaudieres, ce qui de tous les défauts est le plus à craindre, & où il n'y a point de remede. On lave ordinairement les moulins deux fois par jour ; le matin dès qu'il fait jour en prenant le quart, & un peu avant la nuit. Il faut pour cela arrêter le moulin, lever les établis, & frotter avec de la cendre les Embasses ; & tous les endroits où le jus s'est répandu en tombant des rouleaux : car il n'y a rien qui engraisse tant, & qui porte plus d'ordures & plus gluantes que le jus de cannes. Après la cendre on lave avec de nouvelle eau la table, les al-

lettes, les établis & la gouttiere qui porte le jus à la Sucrerie. Et comme tout cela ne ſe peut faire ſans conſommer beaucoup de temps, parce que chaque fois qu'on lave le moulin, on eſt obligé de lever les Embaſſes & leurs coins, & de les remettre. Je me mis en tête d'abréger toutes ces cérémonies, en faiſant des tables plus commodes, plus ſolides, & qui ſe puſſent laver ſans arrêter le moulin & ſans conſumer un demi-quart d'heure de tems. J'en fis d'abord pour les moulins de nos habitations, & dans la ſuite j'en ai tracé pour pluſieurs perſonnes qui en avoient reconnu l'utilité. La longueur de ces tables étoit la même que de celles que j'ai décrit ci-deſſus, mais leur largeur excedoit celle du chaſſis de ſix pouces, de ſorte qu'elles avoient quatre pieds & demi de large. Comme il n'eſt pas facile à tout le monde d'avoir des bois de cette épaiſſeur, & que même quand on en peut avoir, une table de cette grandeur & de ce poids, eſt difficile à remuer & à poſer dans un chaſſis, je la faiſois faire de trois piéces ſelon leur longueur; celle du milieu étoit toujours la plus large, & les deux autres qui la cantonnoient, achevoient les quatre pieds & demi qui en font tou te la largeur, & lui

1696.

Tables plus commodes de l'invention de l'Auteur.

1696. servoient comme d'alaises : elles étoient entaillées au droit des poteaux qu'elles embrassoient & accolloient très juste, ce qui affermissoit considérablement le chassis, dont les poteaux ne pouvoient se mouvoir, quand même leur Sole auroit été gâtée, puisqu'en ce cas la table leur auroit tenu lieu d'entre-toise, avec laquelle ils auroient été fortement liez ou par une longue cheville de fer, ou par plusieurs chevilles de bois.

La mortoise du milieu perçoit toute la largeur de la table, & comme cette grande largeur auroit empêché de placer commodément l'œuf & la platine du grand rolle, je lui faisois donner plus de hauteur & de largeur qu'aux tables ordinaires, & je faisois encastrer la platine sur une planche posée en coulisse dans la mortoise, par le moyen de laquelle la platine se posoit facilement sur l'œuf, sans pouvoir varier le moins du monde.

Au lieu des échancrures qui étoient aux tables ordinaires, pour donner passage aux pivots des petits rolles, je faisois faire des mortoises pareilles à celles du milieu; & au milieu de ces trois mortoises on pratiquoit des ouvertures rondes pour le passage des pivots.

A ſix pouces des bords de la table on creuſoit dans ſon épaiſſeur juſqu'à la profondeur d'un pouce, au bout qui eſt vers le tambour le plus éloigné de la Sucrerie, venant en pente doucement juſqu'à trois pouces à l'autre bout de la table, afin que le jus en tombant des rouleaux, coulât facilement ſur la table, & de là dans la gouttiere; & pour l'empêcher de couler ſur les Embaſſes, où il auroit été perdu, je faiſois laiſſer autour des ouvertures des pivots, un bordage en forme de bourlet, pratiqué dans toute l'épaiſſeur du bois, auſſi élevé que les bords de la table, qui rejetroit le jus ſur la table, & l'empêchoit de paſſer par ces ouvertures. Les Embaſſes des petits rolles peuvent être arrêtées à chaque côté de la table, avec des chevilles plattes, quoique cela ne ſoit pas d'une grande néceſſité. 1696.

Outre l'utilité que j'ai remarquée de ces ſortes de tables, dont la peſanteur, la largeur, & la coupe rendent le chaſſis immobile, elles procurent encore deux avantages conſidérables. Utilité de ces tables.

Le premier eſt d'élever le jus des cannes de plus de quinze pouces plus haut qu'il n'en auroit eu, s'il fût tombé des tables ordinaires: ce qui eſt un avanta-

1696. ge pour les moulins à eau, dont les Sucreries & les fourneaux sont souvent enterrez à cause de la contrainte, où l'on est ordinairement pour le canal qui porte l'eau sur la grande rouë.

Le second qui est le plus considérable, est la facilité de laver, & de nettoyer la table, puisqu'on le peut faire sans arrêter le moulin, & cela dans un moment. Il suffit de lever les établis, & de jetter sur la table de la cendre & de l'eau, & de la frotter avec un balay plat, pendant qu'une Négresse reçoit dans une Baille au bout de la table, l'eau & la cendre qui ont servi à la laver. On doit aussi jetter de l'eau sur les tambours, & les frotter avec le balay : car bien qu'ils soient fort unis, il peut toujours s'y attacher de la graisse, & un certain suc acide, qui peut gâter le jus, auquel il se communiqueroit : & comme ce jus ne tombe plus entre les Embasses, où il servoit à rafraichir les œufs & les platines, il faut avoir soin de les graisser quand on graisse les dents des tambours, de peur qu'elles ne s'échauffent, & ne se détrempent pas la chaleur, qu'elles contractent en tournant.

Les tables pour être bien propres, doivent être couvertes d'une nappe de

plomb, qui tombe deux ou trois pouces en dehors de tous côtez, & qui remplisse exactement toute la profondeur, en suivant exactement le trait & la pente qu'on y a donnée. Cette dépense n'est pas considérable, ou du moins elle n'augmente pas de beaucoup celle qu'on seroit obligé de faire pour le bois, dont les tables ordinaires sont composées; puisqu'on peut faire celles que j'ai inventées, de toute sortes de bois, même des plus communs, en les couvrant de plomb, au lieu que les autres ne peuvent être faites que de bois très-bons, comme sont le Balatas, l'Acomas, le Bois d'Inde, l'Epineux, ou le Bois-Lezard, qui étant fort rares, sont aussi fort chers. 1696.

Le chassis du moulin, avec tout ce qu'il renferme, comme je viens de le décrire, est couvert d'un comble fait en cône, de trente à trente-six pieds de diamétre. La sabliere qui le soutient, est posée sur des poteaux de douze à treize pieds de long, dont le tiers est enfoncé en terre. Chaque poteau est emmortoisé dans une Sole de sept à huit pieds de long, aux deux bouts de laquelle on ente deux contre-fiches, qui s'emmortoisent dans le poteau: celle de dedans le moulin ne vient qu'à fleur de terre;

Comble de moulin.

1696. mais celle de dehors monte à quatre pieds plus haut : elles ſervent à tenir les poteaux bien droits, & les empêchent de pencher en dedans ou en dehors. La ſabliére eſt emmortoiſée & chevillée dans le bout des poteaux. Les piéces principales qui portent l'aſſemblage de l'enrayûre, portent droit ſur les poteaux, & les autres ſur la ſabliére.

Ceux qui ne craignent pas la dépenſe, font une double enrayûre, pour lier davantage tout l'aſſemblage. D'autres ſe contentent d'une ſeule. Ce qu'il y a à obſerver, eſt que l'ouverture qui reçoit le bout de l'Arbre, où eſt le tambour du milieu, ne doit point ſe trouver dans le centre de la croiſée de l'aſſemblage, ni à côté ; mais que ce centre doit être vuide, afin que le bout de l'Arbre y paſſe librement, ſans faire tort à la charpente, & il doit être reçû dans une piéce de bois, appellée Demoiſelle, de quinze à ſeize pouces de large, ſur cinq à ſix pouces d'épaiſſeur, attachée ſur le centre vuide de l'enrayûre avec des chevilles de fer à clavette, afin que dans le beſoin d'élever ou d'abaiſſer le grand rolle, il n'y ait qu'à détacher la Demoiſelle, pour être maître de l'Arbre du grand rolle. Il eſt bon d'avoir des crampons de

ſer, attachez au poinçon, pour y mettre les palaus, afin de s'en ſervir pour lever l'Arbre, ſans être obligé de les attacher aux chevrons de l'enrayûre qui n'ont pas tant de force que l'enrayûre, pour porter un ſi peſant fardeau. On peut mettre aux chevrons les crampons, dont on ſe ſert pour les petits rolles qu'on veut deſcendre de leur place, ou les y remettre, ſans ſe fatiguer, comme on fait ordinairement, en les roulant ſur des piéces de bois appuyées ſur la table, aux riſques de la gâter, & ſouvent d'eſtropier les Négres qu'on employe à cet ouvrage. 1696.

J'ai dit qu'on attachoit les chevaux au bout des bras du moulin pour le faire agir. Sur quoi il faut obſerver que quand on a un nombre conſidérable de chevaux ou de bœufs deſtinez à ce travail, il vaut mieux en mettre deux couples, & les y laiſſer plus long-tems, que de n'en mettre qu'une, & l'y laiſſer moins. La raiſon eſt, que quand il n'y a qu'une couple de chevaux attachez à un bras, ils font toujours pancher l'Arbre du côté qu'ils ſont attachez : ce qui ne ſe peut faire ſans ôter le grand rolle de ſon à plomb, & rendre le mouvement plus rude. Les Négres, grands ou petits, qui

Obſervation ſur le mouvement qu'on imprime au moulin par le moyen des chevaux.

1696. chassent les chevaux attachez au moulin, ont coutume de s'asseoir sur la cheville de fer qui traverse le bras où est attachée la volée qui tient les traits des chevaux. C'est un abus qu'on doit empêcher, parce que c'est un nouveau poids qui attire l'Arbre, & qui le fait pancher davantage. Mais quand il y a deux couples de chevaux, comme ils sont attachez aux deux bras opposez, ils tiennent les deux bras en équilibre, & pour lors il importe peu que les Négres prennent ce petit soulagement. Pour fortifier davantage les bras, on joint celui où les chevaux sont attachez, à celui qui est derriere, par le moyen d'une perche de trois à quatre pouces de diamétre, qui est chevillée sur les deux bras. Les chevaux qui sont attachez au moulin, n'ont d'autres harnois que de simples coliers composez de deux bourlets de grosse toile, remplis de bourre qu'on leur passe dans le col, & qui s'arrêtent aux épaules. L'un des bourlets passe dessus le col, & l'autre tombe en maniere de poitrail: aux endroits où ces bourlets se joignent, il y a deux morceaux de cuir avec un œil au milieu, où l'on fait passer le bout du trait qui y est retenu par un nœud: & pour empêcher que les traits qui sont de

Harnois de chevaux qui font tourner le moulin.

corde, n'écorchent les cuisses des chevaux par leur frottement, on les éloigne le plus qu'il est possible l'un de l'autre, en les attachant aux bouts de la volée, & en faisant croiser les traits du milieu. Ils ont outre cela un licol assez long, pour être attaché au bras qui est devant eux, afin qu'il tirent droit, & qu'ils ne s'écartent point de leur route. 1696.

Dans les moulins, où l'on se sert de chevaux, & de bœufs, on employe ces derniers la nuit plûtôt que le jour, parce qu'ils resistent moins à la chaleur que les chevaux; mais comme leur allûre est lente, il sont moins d'ouvrage que les chevaux. On les attelle avec un jonc qui est attaché à leurs cornes avec des courroyes. Le milieu du joug est percé pour recevoir le bout d'un long bâton, dont l'autre extrêmité est garnie d'un crochet de fer qui s'attache au bout du bras.

Quand on ne met qu'une couple de chevaux, on les change de deux en deux heures; mais quand on en met deux couples, on les fait travailler quatre heures, quoiqu'à mon avis il seroit plus expédient de partager ces quatre heures en deux, afin de ne pas tant fatiguer les chevaux.

Les moulins où les tambours sont per-

1696. pendiculaires à la table, s'appellent moulins droits, soit qu'ils aillent par le moyen des chevaux ou de l'eau. Il y a encore deux autres especes de moulins qui sont mûs par les chevaux.

Moulins don on se sert au Bresil.

Les premiers dont se servoient les Portugais au commencement de leur établissement au Bresil, & dont on dit qu'ils se servent encore en quelques endroits, sont tout-à-fait semblables à ceux, dont on se sert en Normandie pour briser les pommes à faire le Cidre, & dont on se sert aux Païs où il y a des Oliviers pour écraser les Olives, ou pour mettre en poussiere une espece de Gland qui vient du Levant, qu'on appelle Valonnée, dont on se sert en Italie pour passer les Cuirs. Comme il se peut faire que bien des gens n'ont pas vû cette machine, en voici la description en peu de mots.

L'Aire du moulin est ronde; elle est faite de pierre de taille, coupée en pente, depuis le centre jusqu'aux bords, qui sont relevez de quelques pouces. Cette Aire a encore une autre pente tout le long de son rebord, afin que le suc des cannes, des pommes, ou d'autres fruits qu'on écrase, coule vers un endroit, où le bord a une ouverture, par laquelle le suc tombe dans un bacq, ou

dans un autre vaisseau, qui est destiné 1696.
à le recevoir.

Le centre de l'Aire est percé d'une ouverture ronde, dont le fond est garni d'une platine de fer acerée, pour recevoir la pointe de l'œuf ou du pivot, dont est armée une piéce de bois de six à sept pouces en quarré, dont l'autre extrêmité taillée en maniere de pivot, passe dans une ouverture ronde, pratiquée dans une Demoiselle, ou autre piéce de bois, fortement attachée à la charpente.

A un pied & demi, ou deux pieds au-dessus de l'aire, l'Arbre, dont je viens de parler, est percé d'une mortoise quarrée, dans laquelle on passe & on arrête une autre piéce de bois de quatre à cinq pouces de diamétre, & de neuf à dix pieds de long. Une meule de trois à quatre pieds de diamétre, d'un pied ou plus d'épaisseur, de pierre dure, est enchassée dans cette traverse qui lui sert d'axe, autour duquel elle se peut mouvoir, mais sans s'écarter du lieu où elle est posée, parce qu'elle y est arrêtée par des rondelles & par des chevilles plates de fer, de maniere qu'en tournant elle écrase tout ce qu'on présente sous sa voye, en dedans du rebord de l'aire. Les chevaux qui la tournent, sont at-

1696. tachez à l'autre extrêmité de l'axe, & dans le même tems qu'ils font tourner l'axe autour de l'Arbre, la meule tourne autour de l'axe. On présente les cannes ou autres choses qu'on veut écraser, sur le passage de la meule, & on les y met en differentes situations, jusqu'à ce qu'on ait exprimé tout le suc qui est dedans.

Je croi que cette espece de moulin est meilleure pour les Pommes, pour les Olives, & pour la Valonnée, que pour les Cannes, & qu'il n'avance pas le travail comme ceux que j'ai décrit ci-devant, ou que je décrirai ci-après.

Les seconds ont la longueur des tambours, parallele à la superficie de la table. On les appelle moulins couchez. Le tambour du milieu est enchassé dans l'arbre, qui sert en même-tems d'axe à une rouë de quinze à dix huit pieds de diamétre, assez large pour contenir un cheval ou un asne qu'on y fait entrer, & qui la fait tourner par son poids, & par son mouvement. Le tambour du milieu est garni de dents à l'ordinaire, qui s'engrenent dans celles des autres tambours, & qui leur impriment le mouvement à mesure que celui du milieu se meut.

Moulins couchez.

On voit bien que ces deux tambours doivent être, l'un dessus & l'autre dessous celui du milieu. Ils sont retenus dans cette situation par des entre-toises, où les crapaudines qui portent leurs pivots, sont enchassées. Ces entre-toises doivent se mouvoir dans les coulisses pratiquées dans l'épaisseur des montans du chassis, afin qu'on puisse approcher les petits tambours de celui du milieu, autant qu'on le juge à propos, par le moyen des coins, dont on le garnit. 1696.

On fait passer les cannes entieres entre le Tambour le plus bas & celui du milieu, & les bagaces entre celui du milieu & le plus haut.

Ces moulins travaillent à proportion du mouvement qui est imprimé à la rouë par l'animal qui est dedans. Ils peuvent être sujets à trois inconveniens. Le premier est, que les cannes se trouvant horizontalement peuvent glisser facilement le long des tambours, & s'embarasser dans les dents. Le second, que quand le mouvement est violent, comme il arrive dans ceux, dont la rouë est mûë par l'eau, le jus des cannes circule autour des tambours, & coule le long des dents & des pivots, ou jaillit hors de la table. Le remede qu'on pour-

Utilité & inconveniens de ces moulins, & le remede.

1696. roit apporter en partie à cet inconvenient, seroit de mettre au bout des tambours de petites allettes de bois mince ou de fer blanc, qui resserreroient le jus des cannes, & les empêcheroient de s'écarter des tambours. Le troisiéme est, que les bagaces sortant du même côté, qu'on présente les cannes, elles doivent tomber sur elles, & causer de la confusion. Il est vrai, qu'on peut ajuster une planche vis-à-vis le milieu du grand rolle, qui soit inclinée en dehors, sur laquelle les bagaces glissent, sans se mêler parmi les cannes; mais cela ne peut pas empêcher que la Négresse qui donne à manger au moulin, ne soit toujours couverte de bagaces; ce qui n'est pas une petite incommodité.

J'ai vû un moulin de cette façon à la grande terre de la Guadeloupe; il appartenoit à un Menuisier, qui ayant gagné de quoi acheter quelques Négres, se mit en tête de devenir Sucrier: il avoit construit son moulin, qu'il faisoit tourner par des asnes: il étoit propre, bien fort & bien entendu; & celui qui l'avoit fait, avoit voulu montrer son habileté, en n'y employant point de fer: l'ouvrage me plût beaucoup.

Il y en avoit un autre au Fond de Cananville

nanville près le Fort Saint Pierre de la Martinique, qui appartenoit à un Habitant nommé Pierre Roi : il étoit aussi tourné par des Asnes, un desquels fut cause d'un procès assez singulier. 1696.

C'est la coûtume des Négres de donner aux animaux que leurs Maîtres achetent, les noms de ceux dont on les a achetez. Ce Pierre Roi avoit acheté un Asne d'un Sergent exploitant, nommé Durand, à qui les Négres ne manquerent pas de donner le nom de Durand. Ce Durand Asne étant un jonr attaché auprès du moulin, en attendant que son heure d'entrer dans la rouë fut venuë, se détacha & s'enfuit dans la Savanne : & comme cela lui arrivoit souvent, parce qu'il étoit fort malin, soit de sa nature, soit pour avoir été élevé par un Sergent, le Maître qui le vit fuir, résolut de le faire châtier d'une maniere qui lui fît perdre cette mauvaise habitude. Il cria aux Négres qui étoient aux fourneaux, de courir à Durand, de l'amarrer, & de lui donner cent coups de bâton. Il arriva dans le moment que le Maître donnoit cet ordre, que Durand Sergent étoit dans la Savanne, venant à la maison de Pierre Roi pour y faire quelque signification, qui s'entendant

Procès arrivé à la Martinique au sujet d'un Asne & d'un Sergent.

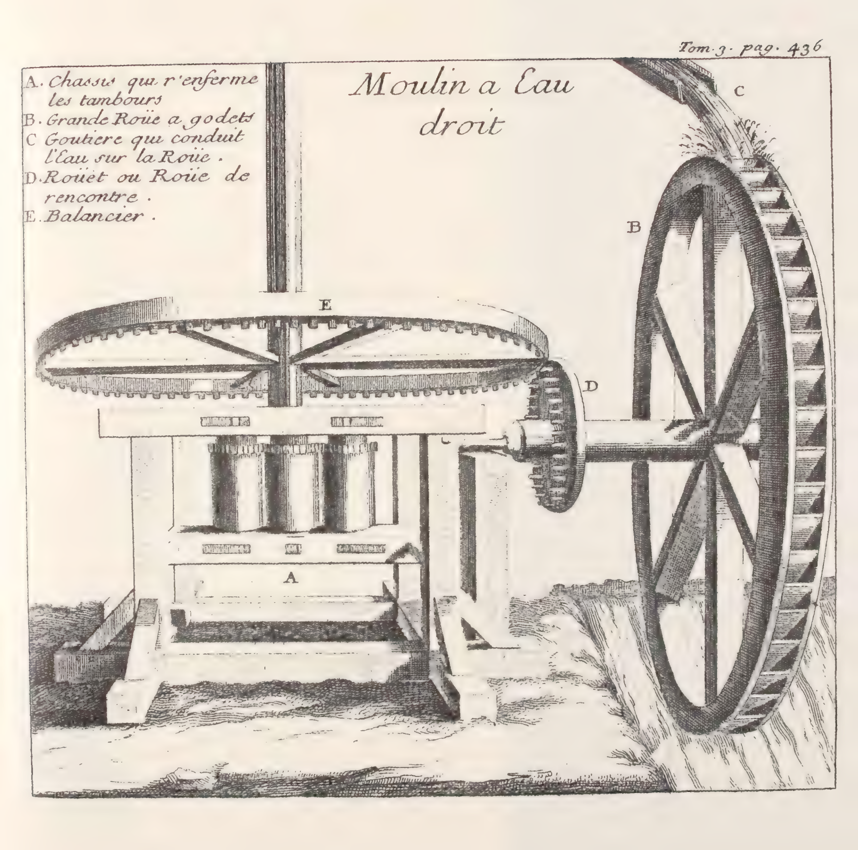
1696. nommer, crût que ce commandement le regardoit, & n'en douta plus du tout, quand il vit que trois ou quatre Négres se détachoient armez de bâtons, & couroient vers lui, parce que Durand l'Asne étoit aussi de ce côté-là; il craignit tout de bon qu'on n'en voulût à sa peau, & se mit à fuir de toutes ses jambes. Durand l'Asne en fit autant, & les Négres qui crioient & couroient après lui à toutes jambes, les épouventerent tellement tous deux, que Durand Sergent courut près d'une demie lieuë, sans oser regarder derriere lui. Il trouva enfin une maison, dans laquelle il se jetta tout hors d'haleine. Il ne manqua pas de prendre à témoins de sa fuite les gens qu'il y trouva, & de leur dire, que Pierre Roi avoit fait courir ses Négres après lui pour l'assommer à coups de bâton, comme il avoit entendu qu'il leur en donnoit ordre. Il fit son procès verbal de rebellion, qu'il fit signer à ses témoins, & se fit saigner dès qu'il fut arrivé chez lui, de crainte que la course qu'il avoit faite, & la peur qu'il avoit eûë, ne lui causassent quelque maladie. Il présenta Requête au Juge, il y joignit son procès verbal de rebellion, & se flattoit par avance que cette affaire lui vaudroit quel-

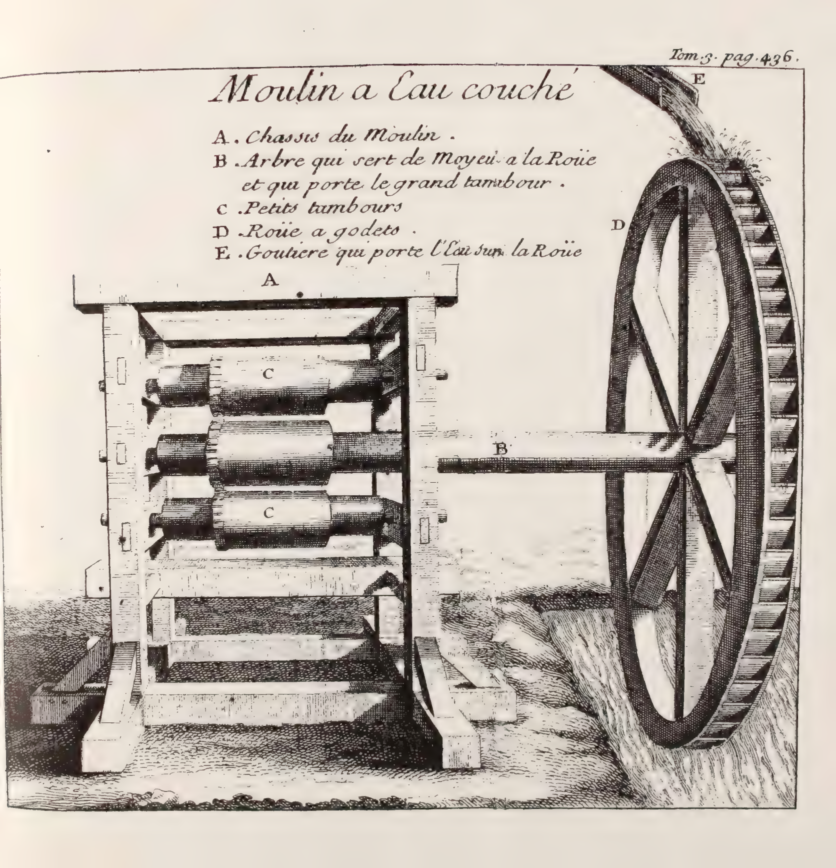
que centaine d'Ecus. Le Juge informa, & après l'audition des témoins, il décerna un adjournement perſonnel contre Pierre Roi. Celui-ci ayant comparu, & étant interrogé à qui il avoit ordonné de donner cent coups de bâton, il répondit que c'étoit à un de ſes Aſnes; qu'il s'étonnoit qu'on le fît venir en Juſtice pour cela; qu'il avoit crû juſqu'à preſent qu'il lui étoit permis de faire châtier ſes Négres & ſes Aſnes, quand ils manquoient, ſans en demander permiſſion. Le Juge lui dit, qu'il ne s'agiſſoit pas d'un Aſne, mais d'un Officier de Juſtice qui étoit allé chez lui; qu'il avoit ordonné à ſes Négres de le prendre, de l'amarrer, & de lui donner cent coups de bâton. L'autre nia le fait, & demanda qu'on lui repréſentât cet Officier de Juſtice qui ſe plaignoit. Surquoi Durand Sergent ayant paru, & lui ayant ſoûtenu que ſon allegué étoit veritable, & qu'il l'avoit nommé, en ordonnant à ſes Négres de le prendre, de l'amarrer, & de lui donner cent coups de bâton, & voyant un des Négres de Pierre Roi, qu'il reconnut être un de ceux qu'il ſuppoſoit avoir couru après lui, il l'indiqua au Juge, qui l'ayant fait approcher du Tribunal, & l'ayant interrogé ſur le 1696.

1696. fait, reconnut clairement que les coups de bâton n'avoient pas été ordonnez pour Durand le Sergent, mais pour Durand l'Asne. Il fit une reprimande au Sergent, & renvoya Pierre Roi déchargé de l'action intentée contre lui, avec permission de faire donner à Durand l'Asne tant de coups de bâton qu'il jugeroit à propos; & Durand Sergent condamné aux dépens.

Moulins à eau. Les moulins à eau sont de deux sortes; il y en a de droits, & de couchez.

Les derniers ne different de celui que je viens de décrire, qu'en ce que la rouë qui le fait agir, est faite avec des Godets qui reçoivent l'eau, qui par son poids, & par son mouvement imprime celui qu'elle doit avoir pour tourner. Le diamétre des rouës est depuis dix huit jusqu'à vingt-deux pieds. L'Arbre où le grand tambour est enchassé, & qui sert d'essieu à la rouë, a pour l'ordinaire dix-huit pouces de diamétre, il est taillé à huit pans depuis les dents jusqu'à un demi-pied près de son extrêmité. Ses deux extrêmitez sont percées d'une mortoise quarrée de quatre pouces de face, sur dix-huit pouces de profondeur, qui servent à recevoir les pivots de fer, sur lesquels la rouë tourne; les deux bouts


Moulin a Eau droit
A. Chassis qui r'enferme les tambours
B. Grande Roüe a godets
C Goutiere qui conduit l'Eau sur la Roüe.
D. Roüet ou Roüe de rencontre.
E. Balancier.
A
B
C
D
E


Moulin a Eau couché
A. Chassis du Moulin.
B. Arbre qui sert de Moyeu a la Roüe et qui porte le grand tambour.
C. Petits tambours
D. Roüe a godets.
E. Goutiere qui porte l'Eau sur la Roüe
A
C
B
C
D
E

de l'arbre sont environnez de deux cercles de fer d'une largeur, & d'une épaisseur suffisante pour l'empêcher de se fendre, quand on fait entrer par force les serres de fer qui affermissent les pivots dans leurs mortoises, & les y rendent immobiles.

Précaution pour empêcher l'Arbre de se gâter.

Pour faire ces arbres on doit prendre du meilleur bois qu'il y ait, & afin de le conserver davantage, on doit lui donner une couche de quelque couleur à huile, de crainte que l'eau qui tombe sans cesse dessus, ne le pourrisse. C'est une mauvaise méthode de le gaudronner au lieu de le peindre. Le Gaudron échauffe le bois & gâte sa superficie; & quand la croute qu'il fait, vient à s'éclatter, comme il ne manque jamais d'arriver, l'eau entre par les fentes, pénétre le bois & le pourrit. Les couleurs à huile n'ont pas ce défaut, elles ne font point de superficie épaisse sur celle du bois; elles pénétrent ses pores & les remplissent, & la graisse qu'elles y répandent, fait couler l'eau, sans lui donner le loisir de séjourner sur le bois, ou de s'y introduire.

Les deux pivots sont posez sur des crapaudines de fonte, enchassées dans de bonnes traverses ou entre-toises de bon bois, arrêtées immobilement d'un côté

1696. dans le chassis du moulin, & de l'autre dans le mur qui soûtient la charpente.

A deux pieds ou environ de l'extrêmité de l'Arbre, on perce deux mortoises, qui se croisent à angles droits, & à deux pieds & demi plus loin on en perce deux autres paralleles aux deux premieres. On leur donne trois pouces sur un sens, & quatre sur l'autre, elles servent à passer quatre piéces de bois bien polies, & d'une grosseur à remplir exactement les mortoises : leur longueur est égale au diamétre qu'on doit donner à la rouë, dont elles sont les bras ; elles servent à soûtenir, & à embrasser les courbes qui sont la circonférence de la rouë, & qui soutiennent les godets, où l'eau tombant imprime par son poids, & par sa violence le mouvement necessaire. Mais comme ces quatre bras ne suffiroient pas pour contenir & embrasser une si grande circonférence, on les soulage en augmentant leur nombre par le moyen de quatre pieces de bois de même longueur & grosseur que les précédentes, que l'on croise en les entaillant l'une sur l'autre, de maniere qu'elles renferment l'Arbre dans leur milieu, duquel on les empêche de s'éloigner par des tringles de bois de deux pouces en quarré, que

Construction de la grande rouë.

l'on clouë sur l'arbre à côté d'elles. On 1696.
fait la même chose pour les deux côtez de la largeur, qu'on donne aux godets fermez entre les courbes qui composent la rouë, de sorte qu'au lieu de quatre bras qui auroient soûtenu la rouë de chaque côté, il s'en trouve douze; ces huit derniers sont un peu courbez pour arriver au même point que les autres qui sont droits; mais cette courbure n'est pas sensible à un pied ou quinze pouces près de leur extrêmité. On les joint ensemble deux à deux avec de petites entretoises. On fait les bras & leurs entre-toises d'un bois fort & liant, comme le bois épineux ou semblables, on en fait aussi les courbes; quoiqu'il soit meilleur de les faire d'Acajou, à cause qu'il est plus leger. Elles ont ordinairement quinze pouces de large, & trois pouces d'épaisseur. On les assemble à queuë d'hirondes recouvertes, & on les cheville l'une sur l'autre, quelquefois avec des chevilles de fer à tête plate, & à goujons, ou avec des chevilles de bois garnis de coins croisez.

Les courbes sont enchassées dans des entailles pratiquées aux bouts des bras, & retenuës dans cette situation par des chevilles de fer à tête ronde, qui vont

1696. d'un bras à l'autre. Les trous par où elles passent, doivent être garnis d'une plaque de fer, qui tapisse toute l'épaisseur du bois, & qui le recouvre par dehors, afin que la tête de la cheville ne la consomme pas, l'autre bout de la cheville qui est percé, se serre contre une semblable plaque, qui couvre le bois avec des rondelles & des goupilles. On met des chevilles à tous les bras, la tête & la pointe alternativement de part & d'autre. Le fond intérieur ou la partie des courbes qui regarde l'axe, est garnie de planches d'un pouce d'épaisseur, de six pouces de large, & d'une longueur suffisante, pour fermer tout le vuide qui est entr'elles. C'est ce qu'on appelle le fond de la rouë. Le peu de largeur de ces planches, fait qu'elles ne gâtent point la rondeur de la circonférence, & comme il doit être étanché pour retenir l'eau qui tombe dans les godets, dont il fait le fond, on calfate tous les joints, & on y passe du bray dessus & dessous. Le vuide qui reste entre les deux courbes & leur fond, est partagé en parties égales par des planches d'un pouce d'épaisseur, que l'on coule dans des rainûres pratiquées dans l'épaisseur intérieure des courbes, tracées de maniere qu'elles font un

Godets de la grande rouë.

1696.

angle de quarante-cinq degrez avec le fond où elles ſont retenuës ſur le bord extérieur des courbes, par des tringles de bois qui y ſont clouées : elles ſont éloignées l'une de l'autre de dix-huit pouces ; c'eſt ce qu'on appelle les godets de la rouë. Cette façon de rouë ſert pour tous les moulins, ſoit qu'ils ſoient droits ou couchez, ſoit que l'eau tombe ſur le plus haut de la rouë, ou ſeulement vers ſon axe ou ſon arbre.

Il n'y a point de rouës à palettes aux moulins des Iſles.

Dans toutes nos Iſles je n'ai point vû de moulins à pallettes, ni aucun qui fût fabriqué ſur le bord des rivieres pour profiter du courant de l'eau ; quoiqu'on en pût faire de cette eſpéce en differens lieux, & même avec moins de dépenſe que ceux dont on ſe ſert, pour leſquels on détourne une partie de l'eau de la riviere, que l'on coupe avec une chauſſée en quelque endroit où l'on eſt aſſuré de trouver aſſez de pente pour la conduire au lieu où l'on propoſe de faire le moulin, & aſſez d'élevation pour la faire tomber ſur la rouë. Or ſi on ſuppoſe que la rouë a vingt-deux pieds de diamétre, & que ſon arbre ſoit quatre pieds au-deſſus de terre, il s'enſuit que le canal qui paſſe au deſſus de la rouë, doit être élevé de dix-ſept pieds, pour avoir deux

1696.

Hauteur que doit avoir l'eau pour faire agir la grande rouë.

pieds de chûte au-dessus de la rouë; mais comme l'ouverture de la gouttiere n'est pas directement sur le plus haut de la rouë, mais un peu plus loin, il suffit que la gouttiere soit élevée de seize pieds, c'est à-dire, un pied plus haut que le diamétre de la rouë, & on pourra encore compter que l'eau ne laissera pas d'avoir deux pieds de chûte. La gouttiere qui porte l'eau, doit être plus étroite de moitié que la rouë, en sorte que si la rouë a deux pieds de largeur, la gouttiere n'en doit avoir qu'un, du moins à l'endroit où est l'ouverture, par où l'eau tombe sur la rouë. Cette ouverture pour être bien faite, doit être taillée en portion de cercle, afin que l'eau ne se répande pas en nappes, ce qui diminuë considérablement sa force; au lieu qu'elle se ramasse davantage, & son poids joint à la violence de son mouvement & de sa chûte, imprime plus de force au mouvement de la rouë, à mesure que les godets se remplissent. La hauteur de l'eau dans la goutiere ne peut pas être toujours la même : car bien que l'Ecluse qui est à la tête du canal, soit toujours la même, il n'y passe pas toujours la même quantité d'eau, quoiqu'elle paroisse toujours également remplie.

1696.

Remarque ſur la quantité d'eau neceſſaire à un moulin.

Ceux qui ſçavent un peu d'Hidraulique, connoiſſent aſſez la verité de ce que je dis; & pour en convaincre ceux qui ne voudroient pas ſe donner la peine d'en chercher la raiſon, je leur dirai que ſuppoſé que la ſuperficie de la riviere demeure toujours à la hauteur de l'entrée de l'Ecluſe, l'eau qui y paſſera, ſera toujours en égale quantité, & en pareil degré de vîteſſe; mais dès que la hauteur de la riviere augmentera par quelque crûë, ſon mouvement augmentera auſſi, & les parties de l'eau ſe trouveront preſſées, & comme comprimées à l'entrée de l'Ecluſe, & ne pouvant rompre l'obſtacle qu'elles trouvent, elles s'éleveront juſqu'au niveau de la ſuperficie du reſte de la riviere, & pour lors leur hauteur augmentant auſſi-bien que leur mouvement, elles péſent davantage ſur les parties qui ſe trouvent à l'ouverture de l'Ecluſe, elles les compriment, & les obligent de ſe reſſerrer, pour ainſi dire, les unes contre les autres pour paſſer plus vîte, & en plus grande quantité: ce qui paroît évidemment: car ſi la goutiere eſt égale à l'ouverture de l'Ecluſe, & qu'elle fût entierement remplie, quand l'ouverture l'étoit, on voit que l'eau ſe répand de tous côtez, quand il y a quel-

1696. que crûë à la riviere, & si la gouttiere a ses bords plus hauts que l'ouverture de l'Ecluse, l'eau augmente son volume, & monte jusqu'à ce qu'elle soit de niveau avec celle de la riviere qui est à l'entrée de l'Ecluse : ce qui ne peut arriver sans une augmentation considerable au volume d'eau qui va par la gouttiere, & à la rapidité de son mouvement. On peut se convaincre de cette vérité, par une expérience fort aisée à faire. Percez un tonneau rempli de quelque liqueur, six pouces au-dessus, & six pouces au-dessous de la barre, avec le même foret, quoique les ouvertures soient égales, celle d'en-bas donnera le double, & même plus de liqueur que celle d'en-haut ; de sorte que si dans trois minutes on emplit une bouteille par l'ouverture d'en-haut, on en remplira deux, & même davantage à l'ouverture d'en bas dans le même espace de tems ; ce qui ne peut venir d'autre cause que de ce que les parties de la liqueur contenuë dans le tonneau, se trouvant plus comprimées par le poids & par la quantité en bas qu'en haut, elles sont forcées de se comprimer, & de se presser les unes contre les autres, pour sortir avec plus de vitesse que celles d'en-haut qui sont moins chargées,

& par conſéquent moins comprimées. 1696.
Lorſqu'il arrive une crûë conſidérable à la riviere, d'où l'on tire l'eau pour un moulin, le plus ſûr eſt de fermer une partie de l'ouverture de l'Ecluſe, afin que la rouë ayant toujours à peu près la même quantité d'eau, ait auſſi un mouvement plus uniforme. J'ai ſouvent expérimenté que dans un canal d'un pied de large, il ſuffit qu'il y ait huit pouces de hauteur d'eau pour faire tourner un moulin uniment, & d'une maniere à rendre tout le ſervice qu'on en peut ſouhaiter. Cependant quand il peut y avoir un pied cube d'eau, il eſt certain que le moulin n'en va que mieux, & qu'il eſt en état de faire plus d'ouvrage.

Il eſt rare qu'on faſſe ſoutenir les goutieres, où le canal qui porte l'eau au moulin, ſur des arcades, ou ſur des murs de maçonnerie, quoique cela ſeroit beaucoup mieux, parce qu'on y pourroit adoſſer des appentis, qui ſerviroient de purgerie ou de boutiques pour les differens ouvriers qu'on doit avoir dans les habitations : j'avois réſolu d'en uſer ainſi dans notre habitation de la Guadeloupe ; mais l'irruption que les Anglois y firent en 1703. m'obligerent

Goutieres qui compoſent le canal.

1696. à remettre cette entreprise à un autre tems pour penser à des choses plus pressées. Pour l'ordinaire on soutient les gouttieres avec des doubles poteaux, plantez en terre, assemblez par deux ou trois entre-toises, dont la derniere éloignée seulement d'un pied du bout des poteaux, sert à porter les gouttieres; elles s'emboëtent les unes dans les autres à joints recouverts; quand on ne les fait pas d'une seule piece creusée comme on fait les canots, on se sert de madriers, dont celui qui compose le fond, doit avoir trois pouces d'épaisseur, & ceux des côtez un pouce & demi à deux pouces: à l'égard de leur longueur, on peut leur donner jusqu'à dix pieds; quand on leur en donne davantage, on court risque de les voir se courber & se ployer au milieu. Il n'est pas necessaire de leur donner beaucoup de pente; un pouce suffit sur quinze ou vingt toises; il faut reserver toute la pente pour la gouttiere, où est l'ouverture qui laisse tomber l'eau sur la rouë, il est bon de donner à celle-ci autant de pente qu'on peut, afin d'augmenter la force de l'eau & de l'obliger à se précipiter, pour ainsi dire, avec plus d'impétuosité sur la rouë. L'ouverture de la gouttiere se ferme avec une

planche attachée à des couplets à l'ex- 1696.
trêmité, qui eſt ſous le cours de l'eau, elle doit s'encaſtrer en tombant, dans une entaille pratiquée dans l'épaiſſeur du deſſous de la gouttiere : ſur cette planche on attache un bloc de plomb aſſez peſant pour lui faire ſurmonter la force de l'eau par ſa peſanteur, quand on lâche la corde qui la tient levée; car c'eſt en fermant cette ouverture qu'on arrête le mouvement du moulin, en empêchant l'eau de tomber deſſus; mais comme il y a toujours des Godets pleins d'eau, qui par leur poids font encore tourner la rouë, le mouvement violent qui lui avoit été imprimé, ne ceſſe pas auſſi-tôt que la cauſe qui l'a produit a ceſſé d'agir, & ne laiſſeroit pas d'écraſer ceux qui auroient le malheur d'y être pris, même après que l'ouverture eſt fermée. J'ai fait faire à quelques moulins une ouverture ſemblable à la précédente; mais à quelques pieds avant elle; qui en s'ouvrant faiſoit tomber l'eau ſur l'autre côté de la rouë & rompoit ſon mouvement, ce qui donnoit le moyen de retirer ou de couper les membres engagez entre les tambours, & d'empêcher la perte du reſte du corps.

Comment on peut arrêter le mouvement de la grande rouë.

La rouë & les goutieres que je viens

1696. de décrire, sont les mêmes pour tous les moulins à eau, droits ou couchez, il faut à present marquer ce que les moulins droits ont de particulier.

Moulins droits.

Le bout de l'arbre qui sert d'axe à la grande roue, ne porte point de tambour, mais une autre roue, qu'on appelle rouet ou lanterne, qui sert à communiquer le mouvement de la roue au grand tambour : cette extrêmité est soutenuë sur un chassis planté en terre à un pied de distance du bout de celui qui porte la table & les tambours, faisant une ligne droite avec eux. Ce chassis est composé de deux montans & de deux entretoises, dont celle d'en-haut porte la crapaudine, dans laquelle le pivot de l'arbre tourne ; elle est mobile & se peut hausser & baisser par le moyen des coins que l'on met dans la raynûre qui est pratiquée en dedans des deux montans : environ à deux pieds du pivot l'arbre est percé de deux mortoises de quatre sur cinq pouces, pour recevoir deux pieces de bois de mêmes dimensions, qui font la croisée, & qui servent à soutenir les ceintres ou courbes, qui composent une rouë de quatre à cinq pieds de diamétre, qui sert de rouë de rencontre, qu'on appelle rouet, quand elle est simple, &

Rouë de rencontre autrement Roüet ou Lanterne

lanterne quand elle eſt double, le diamétre de cette rouë dépend de la hanteur qu'on veut donner au chaſſis qui renferme les tambours. Outre ces quatre principaux bras, elle eſt fortifiée, comme la grande rouë, d'une double croiſée qui ſoutient les courbes qui ſont attachées & chevillées ſur ſes douze bras avec des chevilles de fer, les courbes ont trois pouces d'épaiſſeur; & comme la rouë eſt petite, on ne les coupe point circulairement en dedans; on ſe contente de les ceintrer en dehors, & on les joint enſemble en coupant la moitié de l'épaiſſeur de l'une & de l'autre, pour les aſſembler fortement l'une ſur l'autre. On ajoûte des piéces ceintrées du côté des bras, pour remplir les vuides qu'ils laiſſent, & pour fortifier les courbes, en augmentant leur épaiſſeur, à trois pouces près du bord extérieur, on perce les mortoiſes, où doivent entrer les queuës des dents, dont le roüet doit être garni, on y en met ordinairement vingt-quatre, leur longueur eſt de douze à quinze pouces; on leur donne trois pouces de diamétre, & on les arrondit dans toute la longueur qu'elles doivent avoir hors des courbes, qui eſt de cinq pouces tout le reſte eſt coupé en quarré de deux

1696.

1696. pouces en tous sens, pour remplir exactement la mortoise qu'on a faite dans les deux ceintres, qui étant épais de six pouces, laissent encore déborder la queuë de la dent de trois à quatre pouces, le reste est percé d'une petite mortoise barlongue, pour porter une clef de bois, que l'on enfonce autant qu'il est necessaire pour bien serrer les dents contre les courbes & pour les affermir.

Lorsqu'au lieu d'un rouët on fait une lanterne, qui n'est autre chose qu'un rouë à deux paremens, éloigné l'un de l'autre de douce pouces, on se contente de quatre bras de chaque côté, sans les fortifier par des croisées. On ne met point aussi de faux ceintres pour remplir les vuides des bras, parce que les courbes seules sont suffisantes pour porter les dents. On fait les mortoises dans les paremens, où on les enchasse par des queuës quarrées, une à chaque bout, le reste entre les paremens demeurant rond & de trois pouces de diamétre, on les appelle fuseaux : ils s'engrenent aussibien que les dents du rouët, dans celle du balancier qui est au-dessus du grand tambour, & c'est par leur moyen que le mouvement de la rouë se communique au grand rolle, & par lui aux deux petits.

1696.

J'ai toujours plus eſtimé les roüets que les lanternes, non pas que ces dernieres ſoient moins fortes; mais à cauſe de la facilité qu'il y a à remettre les dents du roüet, quand il en manque, ce qui n'eſt pas ſi facile dans les lanternes, qu'il faut démonter entierement pour remettre les fuſeaux, parce qu'elles ſont enclavées entre les deux paremens. Pour le ſervice, la force, la durée & la dépenſe, c'eſt à à peu près la même choſe.

Raiſon pourquoi les roüets ſont préferables aux lanternes.

L'arbre du grand rolle eſt percé de deux mortoiſes, à un pied ou environ au-deſſus du chaſſis pour porter deux traverſes de quatre ſur trois pouces qui ſe croiſent l'une dans l'autre au centre de l'arbre; pour cela la mortoiſe de deſſus eſt une fois plus haute que celle de deſſous, afin de donner paſſage à la traverſe, dont le deſſous étant entaillé ſe renferme dans l'entaille qui eſt deſſus la traverſe de deſſous. On fait quelquefois la même choſe aux bras de la rouë, mais cela les affoiblit. Le reſte de la hauteur de la mortoiſe eſt fermé avec un coin, qui aſſujettit les deux traverſes l'une ſur l'autre. Ces deux traverſes font quatre bras, que l'on fortifie encore par deux doubles croiſées, taillées de maniere que leurs extrêmitez penchent aſſez pour

Roüe appellée [illegible]

ſe trouver de niveau avec les bouts des bras. La longueur de ces bras eſt déterminée par la diſtance qu'il y a depuis le grand rolle juſqu'au milieu des dents du roüet ou de la lanterne. Cela peut aller depuis ſept juſqu'à huit pieds, de ſorte que le diamétre entier du balancier, dont ces bras ſont les rayons, peut être de ſeize à dix-ſept pieds. C'eſt ſur ces bras qu'on attache les courbes qui compoſent le balancier. On leur donne quatre pouces de haut, ſur cinq pouces de large ; elles ſont aſſemblées à queuë d'hironde, recouvertes, bien chevillées. On les attache au bout des douze bras par des chevilles de fer, dont la tête plate eſt dans la partie inférieure, & le bout eſt percé pour recevoir une goupille ſous une ou pluſieurs rondelles, pour les ſerrer, & pour les faire bien accoller les bras : elles ſont percées ſur leur largeur de mortoiſes de deux pouces en quarré, tracées en diſtances égales à celle du roüet ou lanterne, dans leſquelles on enchaſſe des dents de même grandeur, de même groſſeur, de même figure, & attachées de la même façon que celle du roüet ; mais dont le nombre eſt quatre fois plus grand, ou peu s'en faut, c'eſt-à-dire, que quand le roüet a

vingt-quatre dents, le balancier en a quatre-vingt seize, ce qui fait que la grande rouë fait quatre tours, pendant que le grand rolle n'en fait qu'un. Ce mouvement ne laisse pas cependant d'être très-vif. On pourroit augmenter sa vîtesse, en faisant le balancier plus petit, & de même diamétre que le roüet, il ne faudroit pour cela que tourner le chassis du moulin, & mettre son plus long côté vis-à-vis le diamétre de la rouë; pour lors le grand rolle feroit autant de tours que la rouë; mais il faudroit aussi une plus grande quantité d'eau, parce qu'il faut augmenter la force du mouvement, à proportion qu'on veut augmenter sa vîtesse.

1696.

Nombre des dents du roüet & du balancier.

Calcul du mouvement.

On ne sçauroit trop prendre garde que les ouvriers fassent bien juste la repartition de toutes ces dents, & qu'elles s'engrenent & se touchent dans leur milieu. Il faut encore observer qu'elles soient toutes de même bois, & avoir soin de les graisser tous les jours, non seulement pour les faire couler plus facilement, mais encore pour nourrir le bois, & pour l'empêcher de s'échauffer.

Observation sur les dents.

J'oubliois de remarquer que l'arbre du grand rolle n'est pas si long dans les moulins à eau que dans les autres. On ne

1696. lui donne que six ou sept pieds au-dessus du chassis. Son extrêmité arrondie, ou portant un pivot de fer, passe dans une demoiselle, qui est soûtenuë & attachée avec quatre chevilles de fer, des rondelles & des goupilles, sur les deux traverses d'un grand chassis de douze à quinze pieds de haut, composé de quatre poteaux d'un pied en quarré, enfoncez en terre de sept à huit pieds, bien appuyez sur une solle aussi en terre, & liez ensemble par de fortes entre-toises.

Voilà les differens moulins, dont on se servoit dans l'Amerique dans le tems que j'y ai demeuré.

J'avois commencé d'en faire un d'une autre maniere, à peu prés comme sont ceux, dont on se sert en beaucoup de lieux de France, d'Italie, & entre autres à Toulon, pour moudre le grain; mais avec des changemens qui les auroient rendus plus vifs & plus forts : ce qui est d'autant plus necessaire, qu'il y a une grande difference entre moudre du bled, qui est toujours à peu près d'une même grosseur, & d'une même dureté, & qui tombe toujours sur la meule en même quantité ; & briser des cannes, dont la grosseur & la dureté sont fort differentes, & que les Négresses qui donnent à

manger au moulin, ne mettent pas tou- jours en égale quantité, les préſentant quelquefois en une quantité raiſonnable, & ſouvent en y mettant les paquets tous entiers, quand on a beſoin de jus à la Sucrerie, ou lorſqu'elles veulent avoir de l'avance, afin de pouvoir enſuite ſe repoſer.

1696.

Projet de l'auteur pour une nouvelle eſpece de moulins.

La deſcente des Anglois à la Guadeloupe, où je le conſtruiſois, m'empêcha de le finir, & je n'ai pû le reprendre depuis ce tems-là, en ayant été empêché par pluſieurs occupations qui ſe ſont ſuccedées les unes aux autres juſqu'à mon retour en France. Cependant ſi quelqu'un en vouloit faire une épreuve, en voici en peu de mots la conſtruction.

L'arbre qui porte le grand tambour, ne s'éleve pas au-deſſus du chaſſis; ſon extrêmité arrondie ou garnie d'un pivot de fer, eſt arrêtée à la hauteur des entretoiſes du chaſſis par une Demoiſelle qui porte un collet de fonte, ou entre le pivot, qui eſt attaché ſur le chaſſis avec des chevilles de fer mobiles. Le tambour eſt enchaſſé à l'ordinaire, & afin d'être mieux affermi, on le fait porter ſur une croix de fer qui paſſe dans le centre de l'arbre, & qui ſe termine à la circonference du tambour. Enſuite on diminuë le dia-

1696. métre de l'arbre, & on le réduit à ſept ou huit pouces, afin qu'il puiſſe paſſer plus aiſément par une ouverture pratiquée au milieu de la table, qui doit être de deux piéces, & de la façon que j'ai decrite ci-devant. Le reſte de l'arbre qui eſt encore de huit à neuf pieds, eſt reçû dans une foſſe deſſous la table, où paſſe l'eau qui doit le faire agir : il eſt porté ſur un œuf enchaſſé dans le pivot, qui eſt à ſon extrêmité, qui tourne ſur une platine acerée, bien ençaſtrée dans un petit chaſſis qui eſt au fond de la foſſe, ou canal, & pour le tenir bien à plomb, ce même pivot eſt accollé de deux crapaudines enchaſſées dans des emballes mobiles, qui ſervent d'entre-toiſes à ce petit chaſſis. Environ à un pied du pivot on fait quatre mortoiſes, & trois pieds plus haut on en fait quatre autres qui ſervent à paſſer les bras; ſçavoir, quatre par le haut, & autant par le bas, ſur leſquelles on clouë des planches minces & legeres, qui compoſent huit ailerons; mais ces planches ne doivent pas être poſées à plomb, c'eſt-à-dire, ſur les bras qui ſont perpendiculairement l'un ſur l'autre; mais ſi on attache le haut de la premiere planche au haut du premier bras, il faudra attacher le bas de la même-

me

me planche au bas du second bras, & ainsi successivement l'eau est conduite par une gouttiere, qui la dégorge impétueusement contre le milieu des ailerons, & qui leur imprimant un grand mouvement, fait tourner le moulin avec une vitesse extraordinaire.

Les avantages qu'on peut tirer de ces moulins sont considérables. 1°. Ils coutent beaucoup moins que ceux que j'ai décrits ci-devant. 2°. Ils vont beaucoup plus vîte, puisque le grand rolle, & par consequent les petits font autant de tours que les ailerons. 3°. Il est plus aisé de conduire l'eau sur la surface de la terre, que de la faire monter à seize ou dix-sept pieds de haut, comme il est nécessaire dans les autres moulins. 4°. Ils s'arrêtent plus facilement, puisqu'on peut boucher tout d'un coup l'ouverture du conduit, ou rejetter l'eau sur l'autre côté de la rouë. Ces avantages doivent faire préferer ces moulins à tous les autres.

Fin de la troisiéme Partie.



TABLE

DES MATIERES contenuës dans la troisiéme Partie.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

M

N

O

P

Q

R

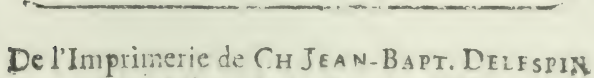
Rencontre

S

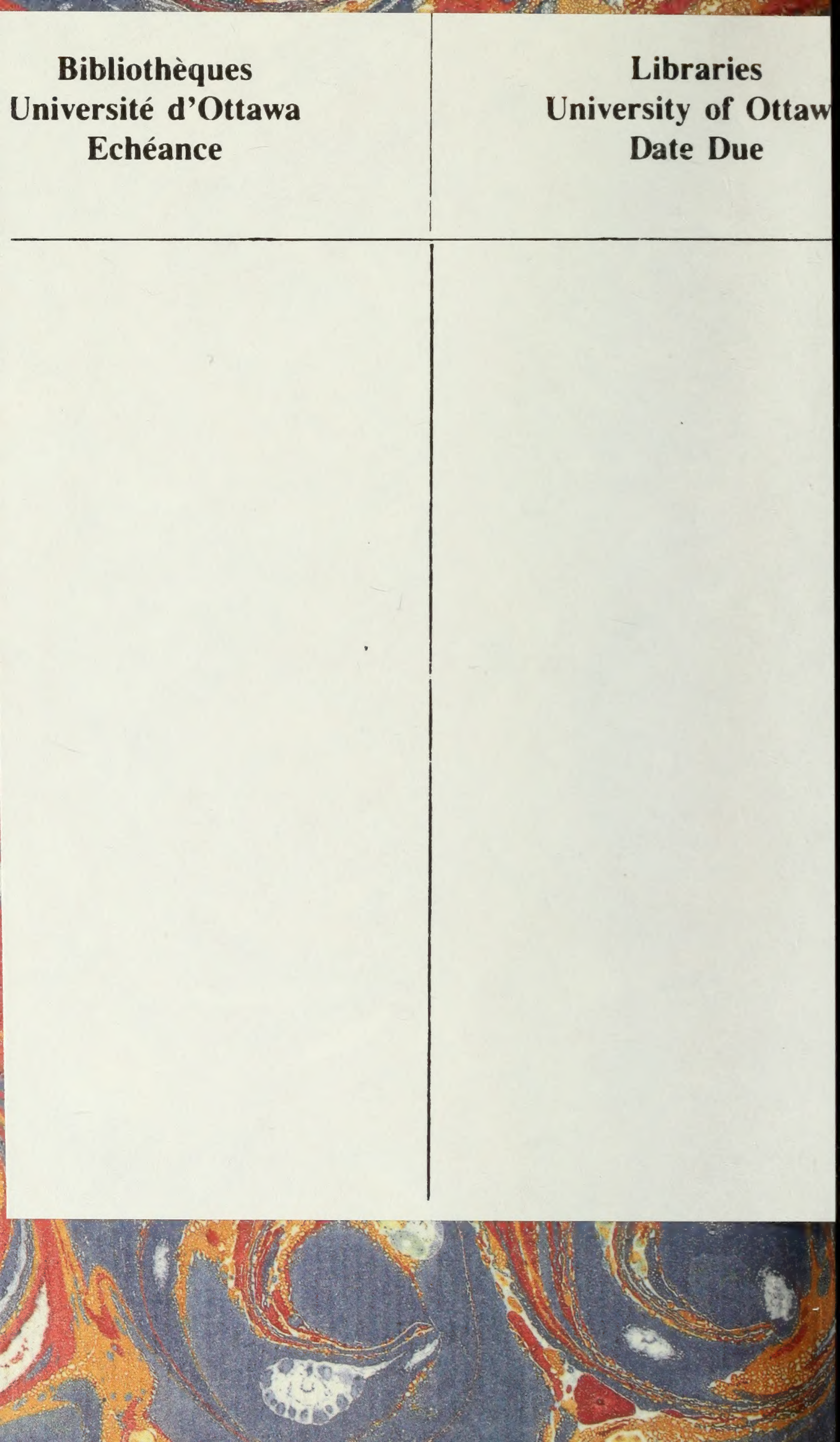
T

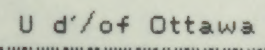
V

Fin de la Table des Matieres de la troiſiéme Partie.



De l'Imprimerie de CH JEAN-BAPT. DELESPIN Imp. Lib. ord. du Roy, ruë Saint Jacques, au Palmier, 1741.




U d'/of Ottawa

39003016266610